

# 学校給食における「和食」の検討会議

## 第 3 回 会 議 次 第

1 日時 平成26年7月15日（火） 午前10時～正午

2 会場 ウィングス京都

3 次第

（1）本日の会議の流れ

（2）意見交換

① 学校給食において「和食」を推進する意義について

② 学校給食における「和食」の定義について

③ 具体的な取組

④ 家庭との連携

（3）事務連絡

4 配布資料

・ 次第

・ 資料1 委員名簿・配席図

・ 資料2 学校給食における「和食」の検討会議における御意見のまとめ

## 学校給食における「和食」の検討会議 委員名簿

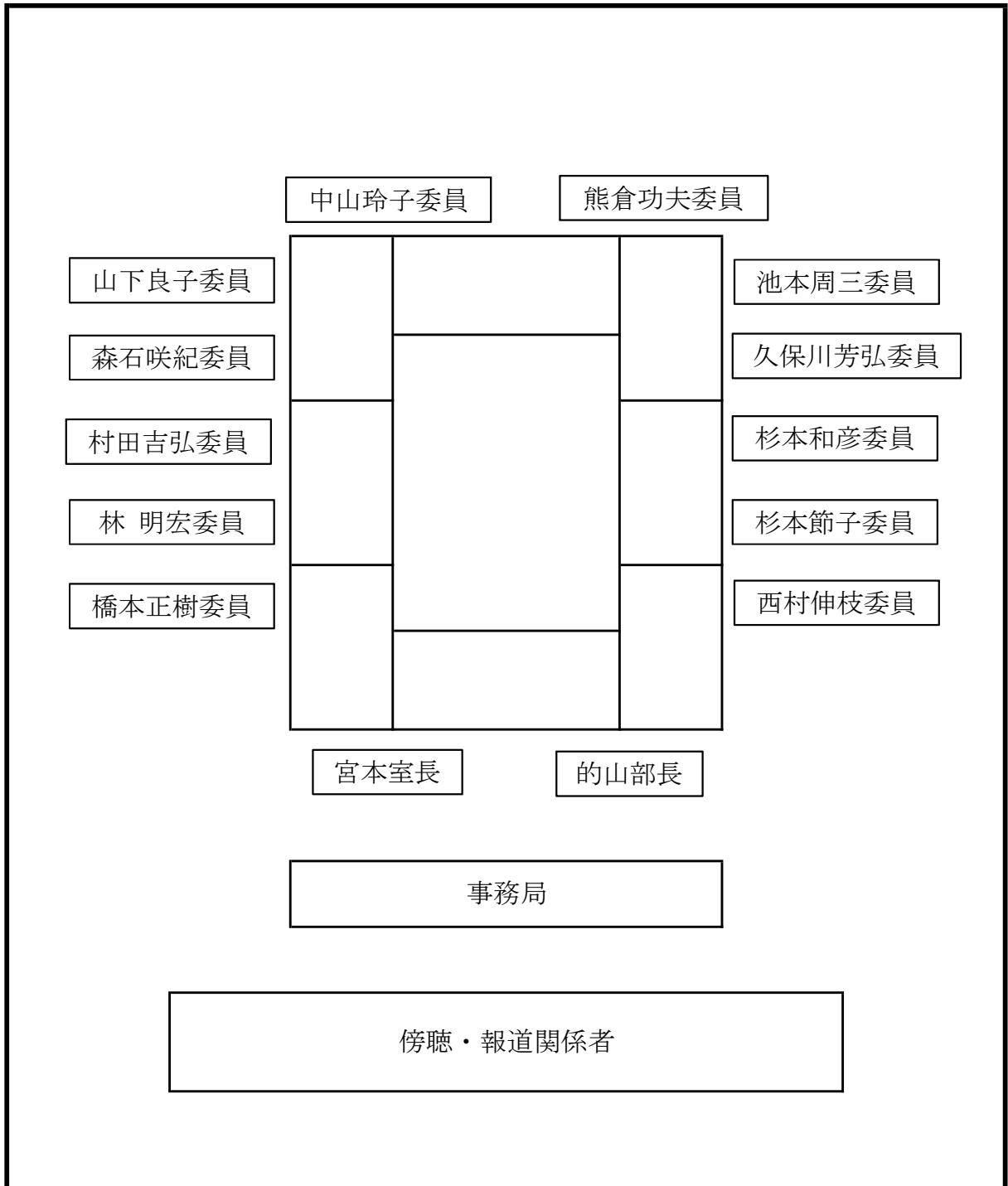
(◎委員長, ○副委員長)

氏 名	所 属
池本 周三	京都市中央卸売市場協会 会長
久保川 芳弘	京都市小学校 P T A 連絡協議会 副会長
◎熊倉 功夫	静岡文化芸術大学学長
杉本 和彦	京都教育大学大学院連合教職実践研究科教授
杉本 節子	奈良屋記念杉本家保存会事務局長
○中山 玲子	京都女子大学家政学部教授
西村 伸枝	市民委員
橋本 正樹	京都市立嵯峨野小学校給食調理員
林 明宏	京都市立醍醐小学校長
村田 吉弘	日本料理アカデミー理事長
森石 咲紀	市民委員
山下 良子	京都市立紫野小学校栄養教諭

&lt;50 音順, 敬称略&gt;

資料 1

「学校給食における和食の検討会議」第3回会議 配席図



## 「学校給食における和食の検討会議」における御意見のまとめ

### 1 学校給食における「和食」を推進する意義

- ・ユネスコの世界無形文化遺産への登録は和食文化を維持・継承していくことを世界に約束したものである。
- ・学校給食法第2条第6号には給食の目標として「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」と掲げられている。

(学校給食の目標) ～「学校給食法」による～

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### 2 学校給食における「和食」の定義

○学校給食で目指すべき「和食」とは。

- ・「和食」は個々の料理ではなく、献立全体として捉えるとともに、食べ方や食材、しつらえ、器など総合的に考えていくことが必要。
- ・ごはん・汁物・おかず・漬物が和食献立の基本的な構造であり、「三菜」にこだわる必要はないが、「一汁」の汁物があることが基本。

<現在の主な取組>

- ・米飯給食の週4回実施
- ・京のおぼんざい献立
- ・京野菜を使用した献立
- ・伝統行事にちなんだ献立

### 3 具体的な取組

○和食文化の継承に向けた学校給食における取組の検討

#### (1) 献立

##### ① 主食について

- ・現在4割程度である日本の食料自給率を上げる観点からも、和食の基本である米飯を推進するべき。
- ・いろいろな食事を提供するという観点からは週に1回パンがあってもよい。

##### ② 汁物について

- ・和食献立を提供するための汁物の扱い。
- ・出汁の味に、子どもたちも「すごくおいしい」と食べていたのが印象的。

##### ③ おかずについて

- ・10年前の調査で京都市の子どもは「魚を食べることが非常に少ない」という結果が出ている。特に家庭で煮魚を食べる子どもが少ない。

##### ④ 漬物について

- ・京都の伝統的な発酵食品でもある漬物の提供について検討していく必要がある。
- ・ご飯が残るので、漬物などご飯をおいしく食べられる工夫が必要。

## 資料 2

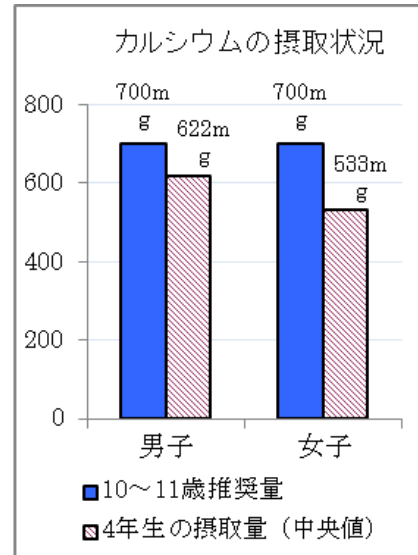
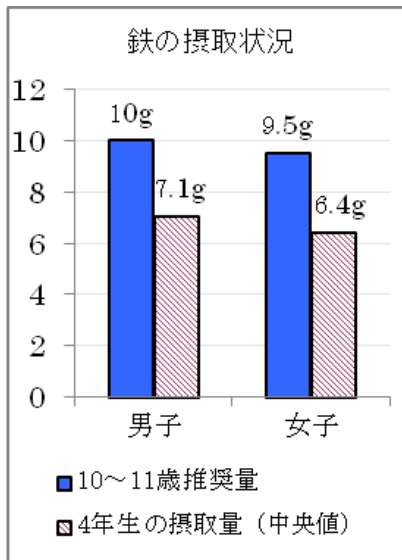
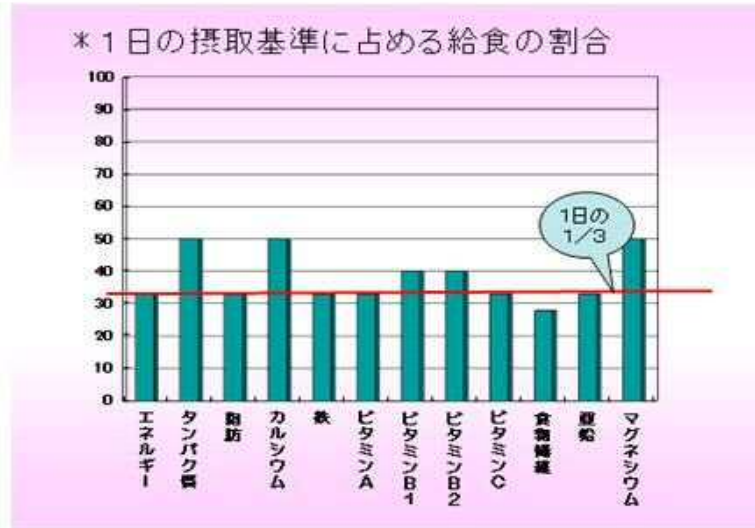
- ⑤ 牛乳について
    - ・和食に牛乳は合わないので、提供方法の工夫ができないか。
  - ⑥ その他
    - ・文化を伝えるために本物の組合せが重要。「炊き合わせ」などの言葉も伝わるようにすべき。
- (2) 食べ方
- ・子どもたちに本物の味を体験させる。
  - ・うま味を味わう力を身に付けることを目指した取組。
  - ・学校での食べ方の指導が家庭にも生きてくる。
  - ・給食以外でもマナーを学ぶことも大事。
  - ・お箸の正しい使い方ができていない子が多いと感じた。
  - ・喫食時間が 20 分というのは短すぎないか。
  - ・子どもたちは急かされながら食べている印象。ランチルームでの給食では会話を楽しむ余裕もほしい。
- (3) 器
- ・京都には器の文化が根ざしており、食器についての対応ができないか。
  - ・陶器の食器は割れやすいとのことだが、落としたら割れるということを体験するのも勉強の一つ。
  - ・同じ献立を別の食器（アルマイト・強化磁器）で食べ比べたが、器によって見た目が異なり、磁器は温かみがあるように感じる。
  - ・金属製の食器では、食の本来の味を損なうと感じた。
  - ・給食はおいしいが、使っている食器が 50 年前と変わっていない。
- (4) 調理器具
- ・回転釜だけでできる料理は限られる。
  - ・フライヤー（揚げ物調理器）については、少量しか調理できないため、大量調理には回転釜の方がよい。
- (5) その他
- ・給食を各教科の学習と関連させて、子どもたちの心身の健康と望ましい人間性の育成を図る。
  - ・自ら食材や献立を選べるような子どもたちの育成。
  - ・給食以外でも栽培体験を学ぶことも大事。
  - ・献立や食材について学んだり、季節に応じた料理など文化を学ばせることも大事。
  - ・食器・お箸の使い方などの指導はまだまだ改善の余地がある。児童の心に残る指導なども検討すべき。
  - ・子どもが感じる調理の匂い、調理員さんへの感謝の心は、まさに和の心であり自校調理の長所である。

## 4 家庭との連携

- 本会議は「学校給食」において和食の一層の推進に向けた方策等の意見をいただく場であるが、子どもたちの食生活に占める学校給食の割合は約 18%であり、学校給食を契機として、家庭における食生活を見直す機会にもしたい。

## 資料 2

- 今の子どもたちは好き嫌いが多く、家族みんなで食事ができないなど、「和食」の推進以前の問題も多い。
- 親と子どもが一緒になって行えるような取組の工夫。
- 給食でしっかり学んでも、家庭で何もしなければ身に付かない。
- 食べる姿勢が悪い子は親も同じ状況であることが多くみられ、和食を継承していくためには親の意識も一緒に変えていかないといけない。
- 給食で子どもたちは1日のカルシウム摂取基準の3分の1以上を摂取しているが、家庭の食事も含めた1日当たりのカルシウム分の摂取量は、推奨量を下回っている。



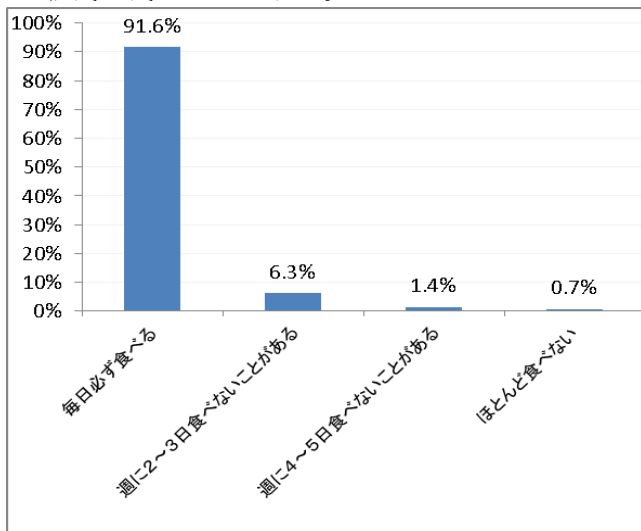
「食生活調査」(平成25年11月実施)

「家庭との連携」の関連資料

1 児童と家庭の食生活の実態

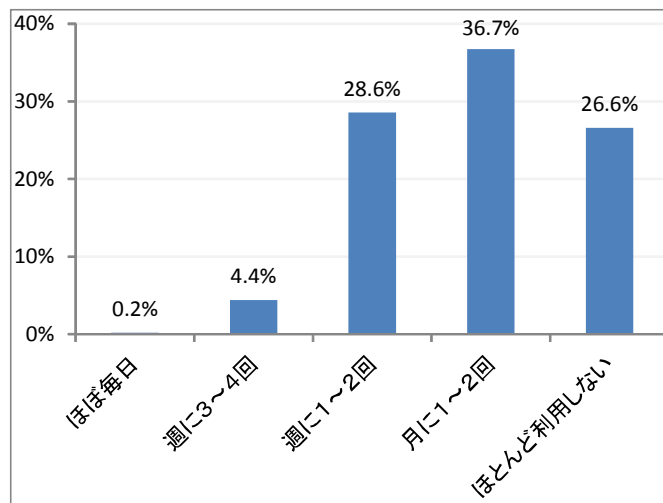
<図表1> (子どもへの質問)

朝食を食べていますか。



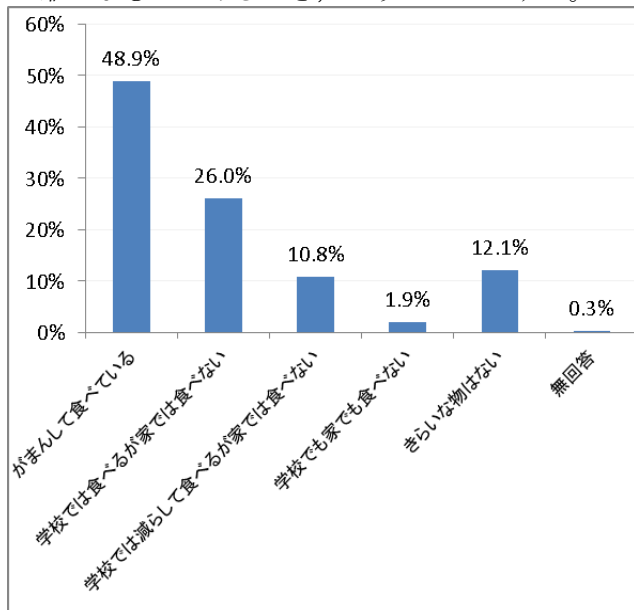
<図表2> (保護者への質問)

市販のおかずや弁当を夕食で利用する頻度



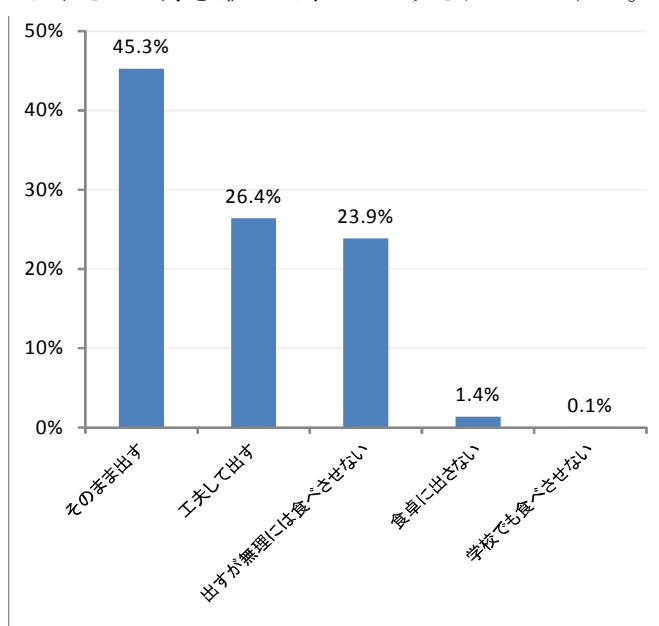
<図表3> (子どもへの質問)

嫌いなものがあるとき、どうしていますか。



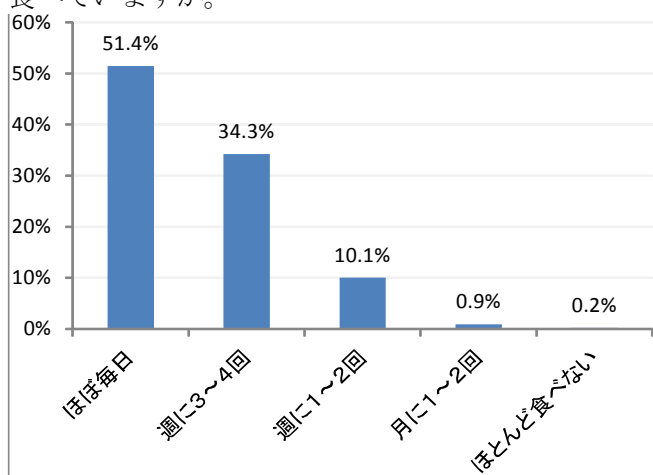
<図表4> (保護者への質問)

お子さんの好き嫌いに対してどうされていますか。



<図表5> (保護者への質問)

お米を主食とした、主菜・副菜のそろった和食を食べていますか。



<図表6> (保護者への質問)

家で作る料理は、どれが多いですか。

