

学校給食における「和食」の検討会議の意見を基にした 『和食』文化を伝えるための方向性と取組(案)』についての 意見を募集します!

平成25年10月に、京都市が創設した“京都をつなぐ無形文化遺産”の第1号に「京の食文化」が選定され、同年12月には「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、国内外で「和食」に対する関心が高まりを見せています。

一方、かつて地域や家庭で脈々と受け継がれてきた「和食」文化は、食を取り巻く社会環境の変化などにより、子どもたちに伝えられる機会が減少しています。

「和食」文化を絶やすことなく、未来へ伝承していくためにも、どの子どもたちも食する機会がある学校給食に寄せる期待が高まっています。

京都市ではそうした中、学識経験者や料理人、市民委員等で構成する「学校給食における『和食』の検討会議」(以下「検討会議」)を開催し、学校給食において、和食を一層推進するための方策等について、いただいた御意見をとりまとめた、「『和食』文化を伝えるための方向性と取組(案)」を作成いたしました。

この度、市民の皆様からこの取組(案)について、次のとおり幅広い御意見を募集いたします。京都市立小学校の児童・保護者はもちろんのこと、市民の皆様からの多数の応募をお待ちしています。



募集締切

平成26年 **12月9日(火)**

応募方法

郵送、FAX、電子メール又はホームページの意見応募フォーム等により御応募ください。
(様式は自由ですが、本リーフレットの「意見応募用紙」も御利用いただけます。)

応募先及び
問合せ先

〒604-8571 (住所記載不要)
京都市教育委員会事務局 指導部 学校指導課

TEL 075-222-3806 FAX 075-231-3117

E-mail gakkousidouka@edu.city.kyoto.jp

ホームページ

※なお、検討会議の会議概要や配布資料につきましては、ホームページで公開しております。こちらも、御参照ください。 [和食の検討会議](#)

<http://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/kyoiku/0000174402.html>



『和食』文化を伝えるための方向性と取組(案)

～検討会議での意見と今後推進すべきとされた取組について～



1

学校給食の献立



- ごはん、汁物、おかず、漬物が和食献立の基本的な構造であることを念頭に置き、京都市における学校給食の基本は和食献立とする。
- 「和食」の良さとともに、諸外国の料理についても理解を深める。
- 幅広い食材による栄養バランスのとれた献立を研究し、安全で良質な食材調達に努めながら、全ての子どもにとって安全・安心で心のこもった手作りの学校給食を提供する。
- 主食については、現在、米飯給食を週4回実施しており、米飯が和食の基本であることを踏まえて、今後も推進する。
- 汁物については、日本の“うま味”を伝え、本物の味がわかる子を育てるために、煮干しや削り節、昆布などを使った出汁をベースに多様な献立を提供する。
- おかずについては、京野菜を使用した献立や京のおばんざい献立、伝統行事にちなんだ献立、旬の食材を使った献立など、学校給食を通して伝統的な食文化や食に関する知識を深め、「和食」の良さが感じられる献立づくりを推進する。
- 牛乳については、和食に馴染まないという意見もあり、多様な食材からカルシウムを摂取できる献立についての研究を進めるとともに、食後に飲むなど食事の味わいが感じられる飲み方などの工夫についても検討する。

検討会議で今後推進すべきとされた取組

- ◆ 毎月1回「和食の日(仮称)」を設定し、一汁三菜の精神を生かした和食献立の提供や家庭への和食の良さの啓発等を行う。
- ◆ 京都の伝統的な発酵食品である漬物の提供について検討する。
- ◆ 京都から全国に広まったとされるお茶等、伝統的な嗜好品の提供について検討する。
- ◆ 焼き物献立も可能となる新たな調理器具の導入を検討する。

2

学校給食で使用する食器



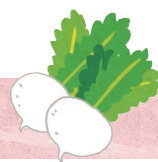
- 食器は和食文化の豊かさを支える要素の一つであり、この京都には和食器の伝統が根づいている。
- 器を大切に使い、その味わいにふれる機会づくりや、料理を味わうのにふさわしい食器で食べることができるように環境を整備する。

検討会議で今後推進すべきとされた取組

- ◆ 豊かな食文化の体験に向け、味わいを感じることができる食器への更新を進める。



3 学校給食を含めた食育の推進



- お箸の使い方や器の持ち方などの食作法や、和食の一番おいしい食べ方である口中調味※¹等についても、給食指導に取り入れる。

※¹ ごはんとおかずを口の中で混ぜて味を作る食べ方のこと

- 子どもたちに素材そのものの持ち味など本物の味を体験させ、うま味を味わう力を身に付けさせることを目指した取組を進める。
- 給食当番以外の子どもが配膳の際に準備を手伝うなど、配膳がスムーズにできる方法を考えるとともに、給食当番に対する感謝の気持ちなど互いに感謝する態度の育成を図る。
- 栽培体験で野菜を知る取組や「出汁」を使った調理などの学習と給食時間の食に関する指導を関連づけて進めることにより、子どもたちの心に残る指導を推進する。

検討会議で今後推進すべきとされた取組

- ◆ 毎日の献立に関する知識などを紹介する「給食カレンダー」を活用した指導などにより、食作法や味わう力を高めるための継続した取組を推進する。
- ◆ 各校のランチルーム等でのゆとりある給食時間の確保と、ふれあいや団らんを意識した中での給食指導を実施する。
- ◆ 京料理の料理人等による味覚教育や食材教育の取組など、食に対して感謝する心の育成や京都の伝統的な食文化を学ぶための事業を推進する。

4

家庭との連携



- 学校給食における「和食」に関する取組を契機として、家庭における食生活を見直す機会につなげる。
- 日常生活で不足しがちなカルシウムや鉄分などを摂取できる栄養バランスの良い食事について親子で学ぶ取組や、食材の下ごしらえの仕方等、基本的な技術・ひと手間を保護者に対して発信する取組などを推進する。
- 家庭への働きかけについては、学校給食を通じて子どもから家庭に届く声を大事にしていくことや、食に対する関心が高い保護者等を中心とした、その周りの保護者への働きかけなど、長期的・継続的に取り組んでいく。

検討会議で今後推進すべきとされた取組

- ◆ 給食だより等による保護者への献立の周知にとどまらず、市民が閲覧できるようホームページ、携帯電話等にレシピを発信する。
- ◆ 食育を通して子どものうま味を味わう力を育成し、食に対する保護者の関心を深める取組を推進する。
- ◆ 児童と地域の方がともに学校給食を食べて交流を深める「ふれあい給食」など、幅広い市民の方が参加できる試食会や調理実習等を実施する。
- ◆ 食育指導員※²による学校等での食育活動の推進に向けた啓発等を行う。

※² 京都市が平成21年度から養成している、地域に密着した食育推進活動を行うボランティア

意見応募用紙

「和食」文化を伝えるための方向性と取組（案）で示された内容についての御意見を御記入してください。

1 学校給食の献立

2 学校給食で使用する食器

3 学校給食を含めた食育の推進

4 家庭との連携

5 その他（上記の項目に関わらず「和食」文化を伝えるための方向性と取組について、御意見を御記入してください。）

様式は自由ですが、本ページを切り取って意見応募用紙として御利用いただけます。

御意見をまとめる際の参考としますので、差し支えなければ、該当する番号に○を付けてください。

年 齢

- | | | | | |
|----------|---------|-----------|---------|---------|
| 1. 20歳未満 | 2. 20歳代 | 3. 30歳代 | 4. 40歳代 | 5. 50歳代 |
| 6. 60歳代 | 7. 70歳代 | 8. 80歳代以上 | | |

性 別

- | | |
|-------|-------|
| 1. 男性 | 2. 女性 |
|-------|-------|

居住地

- | | |
|---------|--------|
| 1. 京都市内 | 2. その他 |
|---------|--------|

