

もくじ

- 3 和食ってなに？ まずは“骨格”を知ろう
- 5 和食と年中行事、しきたりの繋がり
- 11 年中行事を取り入れる際の5つのポイント

〔和食料理人と連携した和食推進の取組〕

- 15 正月を寿ぐ、郷土の食（村上市立村上小学校×割烹 新多久 山貝真介・山貝亮太）
- 17 収穫を祝う（千代田区立富士見小学校×銀座 小十 奥田透）
- 19 寒さに強い身体をつくる（江戸川区立下鎌田西小学校×銀座 奥田 五十嵐大輔）
- 21 旬に感謝する（墨田区立業平小学校×御料理 与志福 高橋憲治）
- 23 共に作る（益城町立広安西小学校×お料理 宮本 宮本大介）
- 25 想いを共有する（宮城県栄養教諭・学校栄養職員研修会）
- 27 和食給食ワークショップの進め方
- 29 料理人から見る学校給食と年中行事（日本料理 賛否両論 笠原将弘×京料理 たか木 高木一雄×銀座 小十 奥田透）

〔料理人が提案する学校給食の行事食〕

33	正月	36	上巳の節句	39	重陽の節句	42	花見
34	新嘗祭	37	端午の節句	40	冬至	43	月見
35	人日の節句	38	七夕の節句	41	卒業	44	大寒

〔企業と連携した和食推進の取組〕

- 47 お節が今に伝える砂糖の知恵（千葉市立新宿小学校×三井製糖）
- 49 大豆が招く春の訪れ（小野市立中番小学校×マルヤナギ小倉屋）
- 51 日本人の命を繋ぐ、お米（新宿区立四谷第六小学校×全国農業協同組合中央会）
- 53 月に収穫の喜びと感謝を捧げる（杉並区立杉並第八小学校×フジッコ）
- 55 日本の味を支える（北九州市立高須小学校×にんべん）
- 57 大寒が告げる、味噌を仕込む日（文京区立明化小学校×ひかり味噌）
味の引き立て役、味淋（九重味淋）
- 58 稲生る町のおいしい御飯の探究者（AIHO）
大豆のうま味が詰まったたまり醤油（三重県栄養教諭・学校栄養職員協議会×サンジルス）
和食の原点に触れる（江東区立東雲小学校×ヤマキ）
- 61 和食継承推進協議会【提言】
- 63 和食給食のこれから
- 65 推進企業パートナー一覧
- 66 和食料理人一覧

「年中行事」と共に育つ

和食給食の取組を始めて3年が経ちました。「和食」の魅力を再認識してもらおうと、これまで出汁の引き方や野菜の炊き方といった調理技術、和食文化の要素などを発信してきましたが、それらを通して本当に伝えたいのは自然を尊重する心。自然の中にカミ（神）を感じ、感謝し、自然の恵みによって生かされている。そういった謙虚な気持ちや他者への配慮を生み出し、優しい人間になることができるのではないのでしょうか。

古来、人間は自然を畏れ、感謝すると同時に、そこへ願いや祈りを込めてきました。それが「年中行事」となり、残っているのです。どの年中行事をとっても意味のないものではなく、五穀豊穡、無病息災、子孫繁栄に繋がるものがほとんどです。食べることができ、健康で、家族が楽しく暮らし続けることができます。今も昔も人々の願いは変わりません。

核家族化などにより、家庭での継承が難しくなった現代においては、学校給食に「年中行事」を取り入れ、次世代に伝えることが大切なのです。

本冊子では、全国の和食料理人が学校訪問や調理講習会を通じ、学校給食における和食提供の課題、とりわけ「年中行事」を伝えることに取り組んだ成果を紹介しています。本冊子をお読みいただき、児童生徒に「年中行事」の行事食を提供していただくことが、和食文化の「自然を尊重する心」を育む一助となれば幸いです。