

届け 世界の果てまでも

令和4年1月25日 No. 57 文責 校長 飯久保一男



1月24日～1月30日は「学校給食週間」です。

学校給食週間です

昨年度の校長通信No.60（本校ホームページから見ることができます）に書かせていただいた内容の再掲です。



給食は、戦前も行われている学校が一部ありましたが、戦争により中断され、戦後、欠食児童をなくすために全ての学校で開始されました。当時は食べ物に困る家庭も多く、つらいことも多かったと思いますが、「一杯のかけそば」を家族で分けて食べたとか、パンを半分ずつ食べたとか、相手の痛みを知る思いやりも育っていました。

現在の日本は「飽食の時代」ともいわれ、私が子どものころよりも、さらに物が豊富にあり、好きな物を好きなだけ食べられる時代です。こういう時代だからこそ食べ物への感謝や理解が必要なのだと思います。そういう中で、やさしさや思いやりの心を育てなければならない時代だと思うのです。

給食は時代の流れの中で形を変えてきました。現在の給食を食べている子どもたちと、親の世代、祖父母の世代では慣れ親しんだ給食のメニューが違ってきます。農林水産省ホームページより引用して紹介します。

…私は祖父母の世代に入ってしまう。もしかすると、子どもたちの祖父母って、私よりも若い方も？

戦後は捕鯨が推進されていたことや、低カロリーで高たんぱくなこともあり、鯨肉を使ったメニューが出され、人気がありました。主食はコッペパンでした。毎日、給食にパンが出されたことは、日本人の食生活を変えたといわれています。飲み物は、脱脂粉乳*が出されていきました。箸は使われずに先割れスプーンご存知ですか？が使われました。

*脱脂粉乳…牛乳から脂肪分をぬいた粉ミルクを水でとろかしてあたためたもので、独特のにおいがあるため、苦手にする子どもが多くいました。



1976（昭和51）年に、米飯の給食が導入されました。洋風化が進んで、現在でも人気のカレーライスやスパゲッティなどが出されるようになりました。コッペパンだけだったパンのバリエーションも多様化しました。鶏肉や豚肉もよく出されるようになり、飲み物も脱脂粉乳から牛乳に切り替わりました。

ソフト麺ミートソースは親の世代の懐かしいメニューでしょうか→



現在の給食は、中華料理や韓国料理、イタリア料理やフランス料理のメニューが取り入れられるなど、国際色も豊かになりました。また、昔ながらの郷土料理なども提供されています。さらに、地産地消が推進され、地元で収穫された野菜などを取り入れる給食も増えました。

山梨県「ほうとう」の給食→



農林水産省のホームページには、日本各地の特色ある給食が紹介されています。



裏面の山梨県の「ほうとう」の給食もその一つです。その中で一番目を引くのは、富山県の「ベニズワイガニ」の給食です。富山県射水市は、海産物が特産です。小学校では年に一度、カニが一人に丸ごと一匹出されるという全国でも珍しい給食があります。教員になって37年間給食を食べてきましたが、さすがにこれには、ビックリです。

2学期の取り組みの中で、給食委員がアンケートをとり、本校の子どもたちの好きな食べ物・苦手な食べ物で紹介されました。

【好きな食べ物】	【苦手な食べ物】
1位 カレーライス	1位 さかな
2位 ラーメン	2位 きのこ
3位 ハンバーグ	3位 トマト
4位 肉	4位 ピーマン
5位 イチゴ	5位 ナス



給食は楽しい時間であってほしいと願っています。朝、出会うと、その日の給食のメニューを私に教えてくれる子もいます。それを聞いて私も給食が楽しみになることもあります。

そして…、楽しくおしゃべりをしながら食べることも給食を楽しい時間にする一面です。しかし、感染状況のよくない現在、これまで以上に席の間隔を広げて「無言給食」「前向き給食」を継続中です。

【おまけです】 日本の特徴ある食文化について

- 1 音を立てて食べる…日本では、麺料理などを食べるときに、音を立てることを気にしないで食べます。私としては、ラーメンを音を立てないように気をつかいながら食べるなど勘弁してほしいところです。これは、海外の人がびっくりすることの一つです。文化の近いアジアの中でも珍しい食べ方だそうです。
- 2 食べる順番が決まっていない…修学旅行のホテルの夕食で、6年生と一緒にコース料理を食べました。料理が順番に出され、様々なマナーを教わりながら食べました。まずサラダが運ばれ、パイ、スープ、魚料理、肉料理、デザートという順に食べました。多くの場合、日本の和食には特に順番がありません。懐石料理のようにコース料理に近い文化もありますが、全てを並べて、どれからでも食べていいようになっています。特にヨーロッパの人はこの食文化に違いを感じるのだそうです。
- 3 料理が小皿に分かれている…中華料理は、大皿に盛られて運ばれ、回るテーブルを使い、皆で取り分けて食べる文化があります。日本では、いろんな料理が小皿に分かれていて、それぞれ一つずつが自分のものとして、盛りつけられます。大皿に盛りつけられた料理を分けて食べる文化をもつ国の方が多いようです。これは、コロナ禍の今、感染症対策にもなる食文化です。
- 4 「ごちそうさま」の言葉…海外では食べた後、感謝を伝えることはありますが、「ごちそうさま」という、食べたあとのための言葉があることに驚くようです。日本人の礼儀正しさを表しているように感じます。日本のとてもステキな文化だと思います。

ごちそうさまでした!!



※「ごちそうさま」の言葉の意味については、次号 or 次々号でまた書かせてもらいます。