



# 和食給食

食べて学ぶ日本の文化

農林水産省

## DATA

対象地：大阪府吹田市  
 対象校：吹田支援学校  
 提供方式：単独調理場方式  
 提供食数：375食  
 米飯給食回数：週4.0回  
 米飯炊飯方法：自校炊飯  
 献立方法：独自献立



京料理 たか木  
 高木一雄

たかぎかずお：1972年大阪府出身。「料亭北乃大和屋」、「山荘京大和」の後、2005年自店を開店。6年連続でミシュラン2つ星獲得。食育にも意欲的



栄養教諭  
 徳山雅世

とくやまさよ：栄養教諭になって7年。偏食が原因の児童生徒の肥満化が増える中、栄養バランスのよい食環境をめざし、和食給食を推進中



## 大阪府立 吹田支援学校の給食

主菜の「鶏と生麩の味噌田楽」のほか、食感を残した「水菜の酢ゼリーあえ」、名産品を使った「吹田くわいの薬揚げ」、彩り豊かな「五色汁」を提供。野菜をひと口サイズに切るなどの気遣いによって、児童の心を動かす

1食あたりの食材費：310円

実施場所は支援学校。この学校の児童は偏食傾向もあるという。料理人の高木さんは、おいしさを知る機会さえあれば、障害のある彼らも喜んで和食を食べるはずと考えた。保護者を対象に、出汁のうま味を感じやすい大根の田楽の作り方を丁寧に伝え、給食は、鮮やかな彩りを加えた、視覚にも訴えかける内容に。食の提供者が考えるべきは、経験を駆使しておいしさを表現することにほかならない。嬉しそうな笑顔の児童が、何よりそれを証明していた。

おいしければ、食べたくなる。

児童が求めるものではなく、様々な味の体験を与える。学校でも家庭でも、食の提供者の持つ責任は大きい。

## おいしさを表現する