

*6年生和食器給食を実施しました ～新鶴見小学校～

10月30日（火）に食器の会社からお借りした和食器を使って給食を実施しました。保護者の方に配膳・片づけを手伝っていただき、無事実施することができました。

1～5年生 麦ごはん 牛乳 まぐろの揚げ煮 さつま汁 納豆
6年生 麦ごはん 牛乳 めかじきの照り焼き
きゅうりの梅肉あえ さつま汁 納豆



当日までに以下のような事前指導を行いました。

和食器の模様



松竹梅の模様は松や竹が常に緑色で、生きる力に励まされて冬を越し、訪れる春への喜びを梅で表現していること。（梅が春先早く咲く花である）。

和食器の唐草模様はギリシャのパルテノン神殿の模様から来ているように、世界中の文化が互いに影響し合っていること、尊重し合うものであること。



尊さを表す朱の色であること。

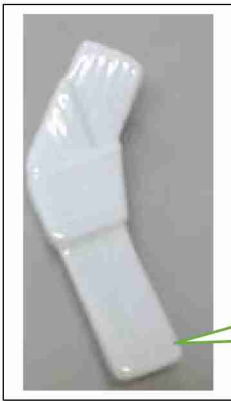




四季の水模様は四季の移ろいや自然への畏敬を表していること。



いかだ流しの模様は木材を流し運ぶ筏舟を表している。自然を受け入れ、自然を活かした風物詩であること。



箸置き結びの形は人と人との結びつきを表し、仲良くしていく大切さがあること。

日本の食文化の特徴

- ・季節を感じる旬の食材を使い、一汁二菜（ごはん・汁物・おかず（二種））や一汁三菜という食事の形式で栄養のバランスがよくなる。
- ・だしやうま味を使い、動物性油脂の使用を抑えることができる
- ・素材を生かした味つけで塩分の使用をおさえることができる。
- ・正月などの年中行事と密接な関わりがある。

児童の感想から

私は和食器の柄にこめられている意味を考えながら食べました。いつもの給食よりもみんなが静かになっていたのは和食器だったからかなと思いました。お皿にかいている絵がとてもきれいでした。和食と和食器と合わさるととてもおいしかったです。



上手に配膳を行うことができました。



丁寧に洗浄していただきました。