

鶴岡食文化創造都市推進協議会 - 英語webサイト (学校給食)

歴史

全国の公立学校で提供されている学校給食は、仏教連盟が貧しい家庭の子供たちに食事を提供し始めた1889年頃に鶴岡で始まったと考えられています。

佐藤靈山という僧侶は、学費を払えなかったために学校に通っていない生徒の数に気づいたと言われています。学校に行けない恵まれない子どもに教育の場を提供することを考え、鶴岡の大徳寺の敷地内に忠愛小学校を設立しました。学校は恵まれない子供たちに合わせて調整され、昼食以外に生徒たちが必要とするすべてのものを提供しました。子どもたちは学校に入学しましたが、靈山は昼食をとらない子供たちがいることに気づき、空腹のときに効率的に勉強できないことや、昼食を持てる余裕のある子供と持てない子供との間に差別が生まれてしまうのではないかと心配しました。給食のための資金を調達するために、彼と寺院の他の僧侶たちは家から家へ寄付を集めました。その結果、生徒たちは学校で栄養価の高い昼食をとることができました。時が経つにつれて、靈山の取り組みは発展し、現代の日本の学校給食プログラムとなりました。

1932年、政府は食事の準備費用を助成し始めました。学校給食プログラムは着実に拡大されましたが、国が戦時中にあった間、1941年から1945年の間に中断されました。

日本の戦後復興の一環として、政府は毎日の栄養に焦点を当てることを含む学校給食に関する新しい政策を発表しました。最初の学校給食プログラムは、物資を提供した米国の民間組織の支援のおかげで正式に再開されました。1947年までに、都市部の300万人の学童が学校給食を与えられました。1954年、学校給食プログラム法が制定されました。翌年、プログラムは継続的に更新され、栄養と食品教育に対する理解の高まりを反映しました。2004年までに、新しい食と栄養教育の専門分野が創設され、2005年には、食育の基本法（食品と栄養の教育）が制定されました。

学校給食プログラムが始まると、参加している各学校で食事が作られました。1965年までに鶴岡市は中央厨房で食事を作り、地元の学校に配給し始めました。2020年秋現在、鶴岡市の学童向けに1日約1万食が用意されています。

メニューの進化

当初、食事は非常に基本的で、おにぎり（おにぎり）、塩焼き魚、そして野菜の煮込みだけが含まれていました。何年にもわたる、成分の向上とバランスの取れた栄養への移行により、より多くのオプションが提供されました。今日、パンは月に2、3回提供されており、肉のおかずが含まれています。

メニューは、食事の栄養価を維持するために、プロセスや缶詰の食材にほとんど依存せずに、新鮮な季節の食材に焦点を当てています。鶴岡は、その開発と改良を続けています。

食事以上のもの

鶴岡の学校給食プログラムは、単なる昼食の消費をはるかに超えています。学生は伝統的な郷土料理とそれらを準備するために使用される材料について学んでいます。

例えば、「おにぎりきゅうしょく」は年に一度、その簡単な食事を食べて、学校給食の起源を知ることができるように提供されています。毎年10月と11月には、鶴岡産の食材のみを使用した給食を子供たちに提供しています。特別な日には、モウソウダケのスープや芋煮（里芋と肉の煮込みスープ）などの季節のお祭り料理が伝統的な休日に用意されます。12月には鶴岡で伝統的な大黒様のおとしやが祝われ、大黒様（富の神であり農民の守護神）に感謝の気持ちを込めて地元の人々が料理を用意します。この日には、大黒様によく出される料理が給食で出されます。豆ご飯やハタハタなどがあります。

食事を始める前に、生徒たちは料理とその材料について楽しく興味深い記事を読みます。食と地域のつながりへの理解をさらに深めるため、地元の農家は、提供した食材を使った料理をメニューに取り入れた日に教室に招待されます。生徒とその保護者も地元の農場への遠足に参加し、自分たちの食べ物がどこから来ているのかを直接見学します。子供たちは、翌週のスープやサラダに使用されるキャベツの収穫などの農業作業を試す機会があります。

学校給食プログラムは、栄養に関する教育を提供することに加えて、学生に幅広い社会的スキルを教えます。これらには、一緒に食事を始めること、丁寧に食べること、食べ物でいっぱい口で話さないことなどのテーブルマナー、チームワーク、コミュニケーション、分割、共有などのライフスキルが含まれます。昼食を食べた後にも、生徒は歯を磨き、教室を掃除し、個人の衛生状態と清潔さを教える予定の時間があります。

地元の食材

栄養への関心が高まるにつれ、鶴岡は学校給食に地元で入手可能な農産物を使い始めました。2000年には約13種類の地元産野菜が使用されました。2020年の夏の時点で、地元で調達された野菜の数は50以上に増えました。学校給食センターによると、季節にもよりますが、食材の60%近くが地元で調達されているとのこと。鶴岡はまた、地元でしか手に入らない豊富な種類のユニークな季節の食材を利用しています。一例として、春に地元で手に入るさまざまな竹を使って作ったモウソウダケのスープがあります。

鶴岡の現代給食への貢献の誇りは、毎年10月と11月の2回、鶴岡産の食材を使った料理をメニューに盛り込むことで祝われます。

鶴岡には100年以上の学校給食の伝統があり、何百もの料理がメニューにある中、住民の調査では、好きなメニューが世代を問わず同じであることを明らかにします。生徒たち、そして彼らの両親や祖父母は皆、一番好きなメニューとしてカレーを選びました。また3世代全員が理想的な夏のメニューとして、リャンパン麺と呼ばれる冷やしラーメン料理を選びました。

世界的な認知

2014年、鶴岡はユネスコ初の美食都市に指定されました。この指定の一部には、ユニークな郷土料理の保存と継承に対する市の取り組みが含まれています。

給食プログラムは、食育と子供の健康的な成長をさらに促進するために提供される料理プログラムに裏打ちされた、郷土料理を強調するように設計された独特の食事を提供しています。さらに、子供たちは、ユネスコのプログラムで重要と指定されている、この地域の60の先住民族の先住民族の作物についても学んでいます。