



関町小通信

平成29年1月10日
練馬区立関町小学校
学校だより 1月号

新しい年の初めに ～日本の食文化習慣を思う～

校長 福岡 勤

平成29年、西暦2017年を迎えました。皆様、あらためまして、あけましておめでとうございます。今年が関町小学校に通う子供たちにとりまして、さらに良い年となるよう教職員一同気持ちを新たに頑張る所存であります。どうぞよろしくお願い申し上げます。

さて、この年末から、年始にかけて御家族おそろいで食卓を囲む機会が多かったことかと思ひます。とりわけお正月の「雑煮」「おせち」、明日11日の鏡開きの後にいただく「お汁粉」などの料理は、お餅を食材の中心にして食べるという行為により、邪気や災厄をはらい、健康長寿を願うというこれからも大切にしていきたい日本の伝統的な食文化習慣です。

食文化と言えば「和食」が「ユネスコの無形文化遺産」として登録されたのは記憶に新しいところです。有形の建造物や景観の地域を対象とする世界遺産と同様、この文化遺産は、後世に残すべき伝統文化や慣習、口承文化のような無形のもを保護する世界遺産となります。御存じのことかとは思ひますが、日本の無形文化遺産としては「歌舞伎」「能楽」「人形浄瑠璃」、そして登録が決定されたばかりの「山・鉾・屋台行事」などがございます。食文化は、人を取り巻く自然とその国や地域ならではの文化を背景に生まれます。食文化としての登録は「フランス料理」「地中海料理」などに続いて、世界で5番目になるのだそうです。「和食」は、味わいもさることながら、我が国の社会的な慣習や歴史ある文化などが組み合わさり、発展してきた料理であることが評価されて登録に至ったと伺っております。



おせち料理（イメージ）

本校でも森栄養士が中心となり、この日本の「和食」という食文化を大切に、四季折々の食材を用いて季節感があふれる献立を考え、何よりも安全でおいしい食事を提供しております。松の内は明けましたが、「お正月献立」として本日の給食には、赤米ごはん、紅白なます、七草汁などが提供されました。“お昼”にこれらを食べることができる関小の子供たち・教職員は、本当に幸せだと思ひます。

お子さんのために、ぜひ御家庭におきまして「和食」を食べる機会を多くしていただくとともに、一人ぼっちで食べる「孤食」、一人一人の好みに合わせる「個食」、量や品数の少ない「小食」にならないように、食事の機会を大切にさせていただきますようお願いいたします。

さて、昨年12月、文部科学省より、次期学習指導要領の答申が正式に公開されました。第2章には「2030年の社会と子供たち」と題して、13年後の社会の在り方を見据え、これから子供たちが活躍することになる将来について見通した姿を考えていくことの重要性が記されております。新しい教育課程の話題と来年度以降の本校の対応については、次号にてお話ししたいと思っております。