

海外に所在する日本人学校における日本食を通じた食育の実践

海外に所在する日本人学校・私立在外教育施設においては、学習指導要領に基づき、日本国内と同等の水準の教育が行われており、食育についても、所在国の状況も踏まえつつ各教科等における取組が進められています。

【バハレーン日本人学校（バーレーン）の取組】

バハレーン日本人学校においては、令和元（2019）年度の小学部2年生の生活科の授業で、在バーレーン日本国大使館の協力の下、公邸料理人を日本人学校に招き、公邸料理人の仕事についての学習を行いました。その際、食文化の一例として恵方巻^{えほうまき}の作り方について保護者も交えた調理実習を行いました。

令和2（2020）年度には、生活科と総合的な学習の時間で全校児童生徒が在バーレーン日本国大使公邸を訪問し、世界各国における食文化の違いを学習するとともに、和菓子作りの実演を通して、日本の食文化の素晴らしさに触れました。

海外で生活する子供たちにとって、現地と日本の食を比較することは、国や地域による食の違いを実感するとともに日本食の素晴らしさを見直す機会になりました。

【パリ日本人学校（フランス）の取組】

パリ日本人学校においては、日本食を通じ伝統文化を学ぶとともに現地校との国際交流を行うなど、食育につながる学習を行っています。

小学部3年生の理科と総合的な学習の時間においては、フランスで日本の野菜を育てる日本人の農園を毎年訪問し実際に野菜の収穫体験をしたり、日本の野菜の良さや育て方を教えてもらったりしています。その後、子供たちは育てた野菜を各家庭に持ち帰り、各家庭で日本の野菜を使った日本の料理を味わいます。

また、中学部2年生の家庭科と特別活動においては、毎年パリ市内に所在する現地の学校との交流の中で、それぞれの国の食文化の紹介を行っています。令和元（2019）年度は、日本人学校の子供たちが、様々な具材を入れて自ら工夫したおにぎり、みそ汁、お新香などを紹介し、和食の文化を伝えるとともに、現地校の子供たちからは、フランスの各地方でつくられる伝統的なパン・ケーキを紹介してもらい、それらを共に食しました。また、現地校への訪問の際は、フランスでよく食べられるランチを共に食しました。これらの学習を通じて、各校の子供たちが自国の食について再認識するとともに、他国の伝統的な食への理解を深めることができました。



公邸料理人による食育の様子



フランスで日本の野菜を育てる農園への訪問の様子



現地の学校との交流の様子