

食文化の継承のための活動の支援等

第1節 ボランティア活動等における取組

食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にし、次の世代への継承を図るには、地域の食生活改善推進員等、国民の生活に密着した活動を行っている食育ボランティアの役割が重要です。

食生活改善推進員は、郷土料理や食文化の継承を目的とした「郷土・伝統料理教室」等を実施しており、郷土料理・伝統料理を作る体験学習が各地で行われています。

また、地域に伝わる郷土料理を知ってもらうために作成した「日本の味 郷土料理めぐり」を活用し、郷土料理の伝承に努めました。

さらに、一般財団法人日本食生活協会では、日本の食に対する興味や関心を高め、郷土料理の更なる活性化に寄与することを目的として、平成28（2016）年度に「郷土料理スペシャリスト」の認定制度を開設し、令和6（2024）年度からはeラーニングによる認定を始めました。「郷土料理スペシャリスト」として認定された人々が全国で活動しています。

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人日本食生活協会

岩手県食生活改善推進員団体連絡協議会

「郷土料理の伝承～^{とおの}遠野地方のひなまんじゅう～」

遠野市食生活改善推進員団体連絡協議会では、郷土料理や食文化の継承を目的に、毎年市内中学校で3年生を対象に、遠野地方の郷土料理である「ひなまんじゅう」作りをしています。この事業は平成17（2005）年から継続しており、令和6（2024）年度で20年目を迎えます。家庭科のカリキュラムである「郷土料理を学ぶ」と併せて実施し、学校と連携した活動となっています。

「ひなまんじゅう」は3月3日の桃の節句に作られるもので、花や桃、ひょうたん等それぞれの家に伝わる木型でかたどり、花タネや食紅で彩りよくお化粧したものです。

生徒からは「初めてひなまんじゅうを作った。」「作り方を覚えて家族に伝えたい。」という感想が聞かれました。

これからも地域に伝わる郷土の味を次世代に伝えていきたいと思います。



郷土料理「ひなまんじゅう」



講習会の様子

岡山県栄養改善協議会

「郷土料理の伝承 ～^{にいみ}にいみの食文化～」

新見市栄養改善協議会では、伝統あるふるさとの味や料理、食材を次世代につなぐため、「にいみの食文化の継承」という冊子をこれまでに2種類作成しました。この冊子は、次世代を担う方が参加する^{さんやそう}山野草を使った料理教室を実施する時や季節、行事の料理のいわれの話をする時のほか、災害時の食の備えの一つとしての山野草の保存方法や活用方法等を伝える時に使用しています。

令和6（2024）年度は、若い世代から高齢者までを対象に、郷土料理教室で黒豆入り山菜寿司、団子汁、わらびの白和え、しいたけなます、柿菓子の調理実習を行いました。黒豆入り山菜寿司は黒豆を加えて炊いたご飯に、酢を合わせることで、桜を思わせるようなきれいなピンク色になり、見た目にも美しいハレの日の料理にもなります。

今後も、地域で開催する料理教室やサロン等の集いの場で、次世代を担う方々に広く「にいみの食文化」を伝えていきたいと思います。



料理写真



講習会の様子

第2節 専門調理師等の活用における取組

一般社団法人全日本^{しちゅうし}司 厨 士協会は、各地の保育所・幼稚園・小学校での料理教室の開催や福祉施設での継続的な慰問活動等、総合的な食育の推進・普及を実施しています。全国の地方支部においては、地元食材の認知度の向上やシェフを目指す学生・生徒及び若手シェフの技術力の向上を目的として、地場産物を使った料理コンクールや鶏のさばき方・魚のおろし方についての講習会等を開催し、調理技術の継承にも力を入れています。

後進の育成につなげる活動として、23歳以下の青年技能者を対象とした技能五輪全国大会では、長年にわたり大会の運営に協力しています。令和6（2024）年に開催された第62回大会においても競技課題の作成や審査等、その運営全般を担いました。隔年で開催される技能五輪国際大会においては、同年9月に第47回大会がフランス・リヨンにて開催され、西洋料理職種は8位に入賞し、前回大会に続き敢闘賞を受賞、世界の舞台で日本の調理技能の高さをアピールしました。さらに、同年10月にシンガポールで開催された国際会議には日本料理の調理人を含む8名で参加し、世界各国から参加したシェフと情報交換や交流を行いました。また、世界各地に配属される公邸料理人の育成においては、希望者に情報を提供するとともに、若手シェフを対象とした講習会を開催するなど、食文化の継承及び調理技術の向上等に努めています。

公益社団法人日本調理師会では、食を通じて心の触れ合いを図り愛情を深めるとともに、地域の特産品を主な食材とし、栄養バランスと減塩を考えた手作り弁当により子供の味覚を育むことで食育の推進に寄与することを目的に、毎年「全国こどものための愛情弁当コンテスト」を開催しています。本コンテストでは、育ち盛りの子供たちに食べさせたい地域の特産品を用いた弁当のレシピを全国から募集し、第14回大会では、最優秀作品4賞を決定しました。また、令和6（2024）年度は、都道府県の調理師会において、日本料理や西洋料理、中国料理等の部門を設けた料理コンクールを開催しました。日本古来の伝統料理の伝承や地産地消の推進を担う調理師に^{けんさん}研鑽の機会を提供すること等で調理師の育成につなげるとともに、地産地消をテーマにした創作料理を広く発表することによって、食文化への興味・関心を喚起するよう活動しています。



「第14回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀賞
作品名：わくわくドキドキくまさんの森



「第14回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀賞
作品名：思い出のお花畑弁当



「第61回長野県調理師会料理コンクール」
日本料理（前菜）
作品名：秋韻爽籜



「第61回長野県調理師会料理コンクール」
日本料理（煮物又は焚合わせ）
作品名：虹鱈の月冠

事例

食文化継承の様々な形

一般社団法人全日本司厨士協会

一般社団法人全日本司厨士協会では、後進の育成のみならず、新しい食材の発掘、食を通して地域住民との交流、児童・生徒への教育と実践は食文化の継承につながるものと考え、若手調理人を対象とした料理講習会や料理コンクール開催のほか、広く調理に関わる方々への調理技術の向上を目的とした研修会や食のイベント等を全国各地で継続的に開催しています。

後進の育成には正しい知識と技術を学ぶ必要があることから、東海地方本部では令和5（2023）年度に引き続き、令和6（2024）年5月には食鳥加工の企業と共同で若鶏のさばき方の講習会、令和6（2024）年6月には水産加工の企業と共同で真鯛^{まだい}と舌平目^{したびらめ}のおろし方の講習会を開催し、合計20名の若手調理人が参加しました。魚のおろし方の実習では、鯛の骨の堅さ、舌平目の骨の柔らかさと身の壊れやすさ等、魚の特徴を踏まえた実技に苦労しながらも、魚をおろす機会が少ない若手調理人には貴重な体験となりました。



真鯛のおろし方実習

京滋^{けいじ}地方本部滋賀県本部では、令和6（2024）年9月にこども食堂の調理スタッフ15名を対象に調理実習を実施しました。実習の後、複数のシェフがグループ分けした参加者テーブルに入り、調理業務上の悩みを聞きアドバイスをを行いました。

北関東地方本部では、令和6（2024）年4月に鮮魚販売の企業と共同で、水揚げされても市場に出回りにくい未利用・低利用魚をメイン食材にし、認知度の低い魚の価値を高め、消費拡大や食品ロスの削減を目的とした料理コンテストを開催しています。レシピ審査により6名を選出し、本選では調理と審査員による実食審査で評価を行いました。

北部地方本部岩手県本部では、少子高齢化及び核家族化が進む日本において、地域との関わりが少なくなり、孤食も社会問題となっている現状に変化をもたらすべく、令和6（2024）年9月に盛岡市^{もりおか} 肴^{さかな}町^{ちやう}商店街にて調理師専門学校及び高等学校調理科の生徒とともに「いわてシェフズコミュニティキッチン100人でいただきます」を開催しました。会場となった商店街にテーブルを約50メートル並べ、当日限定のジャンボオムライスや二戸産あべ鶏と海老のグレイズサラダ等、全4品の料理を提供しました。地元の方を中心に、未就学児や学生、大人の方といった幅広い参加者が集まり、「いただきます」の合図で調理したシェフたちと一緒に約100名での食事を楽しみました。



いわてシェフズコミュニティキッチン

このように、食文化の継承には様々な形があり、調理のプロであるシェフが地域でイベントを開催し、正しい調理技術を伝えるなど、食の魅力を発信することはシェフの社会的責任ともいえます。今後、このような活動は社会的課題の解決につながるためますます重要となり、その取組が期待されています。

第6章

食文化の継承のための活動の支援等

第3節 地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進

(1) 「和食」の保護と次世代への継承のための取組

平成25（2013）年に、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、海外において「和食」に対する関心が高まっています。令和5（2023）年の海外における日本食レストランの概数は約18万7千店（外務省調べに基づき、農林水産省において集計）と、10年前の平成25（2013）年と比べて、約3.4倍に増加しています。また、訪日外国人観光客が訪日前に期待していたこととして「日本食を食べること」が最も多くなっているほか¹、地方の多様な食への期待も高まっています。

令和5（2023）年12月4日に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから10周年を迎えたことから、農林水産省では、新たな発想で和食文化の魅力を若者や子育て世代等に発信するキャンペーン「行くぜっ！にっぽんの和食」を企業・団体と協力して実施しました。

一方、我が国では、食の嗜好やライフスタイルの変化等を背景に、和食や地域の食文化を受け継ぎ、伝えることが困難になりつつあります。

このため、農林水産省では、地域固有の多様な食文化を保護・継承していく観点から、47都道府県の郷土料理の歴史・由来、関連行事、使用食材、レシピ等をデータベース化したウェブサイト「うちの郷土料理」にて情報発信するとともに、同サイトを基に海外向けに翻訳したウェブサイト「Our Regional Cuisines」にて情報発信しています。また、全国各地の伝統的な加工食品（伝統食）の特徴、歴史やレシピ等をデータベース化したウェブサイト「にっぽん伝統食図鑑」の掲載品目の拡充に努め、国内外に向けた情報発信を行っています。さらに、次世代を担う子供たちに和食文化を伝えていくため、子供たちや子育て世代に対して和食文化の普及活動を行う中核的な人材である「和食文化継承リーダー」の育成を目的とした研修会を、栄養教諭・栄養士・保育士等を対象に開催しています。

あわせて、「地域の和食文化ネットワーク」において、和食文化に関連したセミナーや勉強会等の開催情報等を定期的に発信しています。また、和食給食の普及を目的として、栄養教諭や学校栄養職員を対象に地場産物を活用した和食給食の献立開発のための研修会の実施等を支援しています。

また、和食で使われる調味料の1つである砂糖に関する知識や砂糖・甘味に由来する食文化の魅力等について広く情報発信する「「ありが糖運動」～大切な人への「ありがとう」をスイーツで～」を展開しています。令和2（2020）年4月に「ありが糖運動」ロゴマークを制定したほか、「ありが糖運動」公式SNS（Facebook、X（旧Twitter）及びInstagram）も開設し、砂糖に関する情報や砂糖を使った郷土料理や郷土菓子、スイーツの情報等の発信を継続・強化しています。SNS以外の取組では、「令和6年度「こども霞が関見学デー」」において、親子参加型の綿菓子作り体験や、楽しく砂糖の知識が学べるクイズ等を実施し、多くの消費者に砂糖に親しんでいただく機会を提供しました。

文化庁では、文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループの報告書に基づき、「文化財保護法」（昭和25年法律第214号）に基づく文化財の登録等を推進することで、我が国の魅力ある食文化の保護・継承・活用を図っています。令和6（2024）年度には「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、石川県での登録記念イベントの実施や酒造りに馴染みの

1 観光庁「訪日外国人消費動向調査2023年年次報告書」

ない世代の興味を引くための酒造りに関する映像コンテンツの制作・発信、酒造りと地域の産業や資源のつながりを知るためのメディア向けツアー等、「伝統的酒造り」の魅力を広く発信する取組を行いました。また、「手揉み製茶」並びに「^{つるが}敦賀のおぼろ昆布製造技術」及び「^{おお}大館の^{だて}とんぶり製造技術」をそれぞれ国の登録無形文化財及び登録無形民俗文化財として登録しました。さらに、特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対して、調査研究や地域での保護継承、文化的価値を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を行うモデル事例の形成を支援しています。事業に採択された団体においては、地域の食文化の文化財としての登録等に向けた調査研究や市民講座、シンポジウムの開催、SNSや映像コンテンツを活用した発信等の取組を行っています。

また、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の取組を実施しています。「100年フード」は、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、文化庁とともに継承していくことを目指す取組です。「食文化ミュージアム」は、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する取組です。令和7（2025）年3月には「第三回100年フードサミット」を開催し、地域の食文化の継承と、その魅力を発信する取組について、パネルディスカッション等を行いました。

くわえて、料理人等の生業としての魅力の発信、日本の食文化の価値向上を目的とした新たな顕彰制度を創設するため、令和6（2024）年9月から食文化分野における新たな顕彰制度の創設に向けた有識者会議を開催し、令和7（2025）年2月には「食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた提言」が取りまとめられました。

一般社団法人和食文化国民会議（以下「和食会議」という。）は、講演会の開催や出前授業等を行うことで、和食文化の保護・継承に取り組んでいます。平成27（2015）年からは、「和食の日（11月24日）」の前後に、全国の小・中学校、幼稚園・保育所等を対象として和食給食の提供の際に和食文化に関する授業等を行う食育企画「だしで味わう和食の日」を実施しており、農林水産省による支援の下、小・中学校、幼稚園・保育所等で和食に関するチラシやポスターの配布等を行い、食育授業の充実に努めています。さらに、和食会議では、保護者と子供を対象とした夏休み体験イベント「子ども和食セッション」のほか、「^{ごせつく}五節供¹」にちなんだ和食の推進等のために「くらしの歳時記」や「「和食」のつぼ」といったコラムをウェブサイトに掲載し、和食文化にまつわる情報発信を行っています。

今後とも、官民が一体となって和食文化の保護・継承の取組を推進するとともに、地域の食文化の振興による地域活性化につなげていくことが重要です。



和食会議ウェブサイト（一般社団法人和食文化国民会議）
URL：<https://washokujapan.jp/>

1 「^{じんじつ}人日の節供（1月7日）」、「^{じょうし}上巳の節供（3月3日）」、「^{たんご}端午の節供（5月5日）」、「^{しちせき}七夕の節供（7月7日）」及び「^{ちようよう}重陽の節供（9月9日）」のこと。あわせて「^{ごせつく}五節供」とされる。節供は、節日に旬の食材でご馳走を作り、神さまにお供えた上で皆と分け合い、いただくことで家族や友人の無病息災を願うものであることから、「節句」ではなく、本来の意味を伝える「節供」で表現。一般社団法人和食文化国民会議ウェブサイト参照：<https://gosekku-washoku.jp/about/>

平成27（2015）年から、和食会議と農林水産省で連携し、11月24日（いいにほんしょく）の「和食の日」のイベントとして、「だしで味わう和食の日」特別出前授業を実施しています。

令和6（2024）年11月20日には、東京都港区立白金小学校にて、5年生121名の児童を対象に、特別出前授業を実施しました。

授業では、講師から和食にとっての「だし」の大切さを学習するとともに、見る・触る・舐める・飲むなど様々な体験を通じ、理解を深めました。だしの種類や五味（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）について学んだ後に、一口サイズの昆布を口に入れ、うま味を実感しました。その後、実物の長折昆布を見て、その長さ^{ながおり}に驚いたり、削りたてのかつおぶしの香りを体験しました。だし引きの映像を見ながら合わせだしを試飲した子どもたちからは、「おいしい」、「香りがいい」といった感想が聞かれました。

当日の給食は和食献立で、ご飯、ぐる煮の汁物（高知県の郷土料理、昆布と煮干しだし）、かつおの南蛮漬け、ゆず風味あえのおひたし、お茶等でした。体育館でござに座り、姿勢を正しながら、「いただきます」の発声をした子どもたちは、和食器を使って喫食し、和食への理解を深めました。

今後も和食文化が着実に次世代へ継承されるよう、和食文化の保護・継承活動を推進していきます。



和食文化に関する出前授業



和食給食

（２）地域の食文化の魅力を再発見する取組

四季折々の食材に恵まれた日本は、長い年月をかけて地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化が形成されてきました。

一方で、食生活の多様化に伴い、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化が次世代に十分に継承されない傾向も見られています。地域の食文化を継承していくためには、伝統的な郷土料理や食文化を支えてきた地域の食材等の特徴を理解し、伝えていくことが大切です。

家庭での継承が難しくなっている近年の状況を踏まえ、地域において、市町村や民間団体、農業協同組合、生活協同組合等が、地域の子供たちや子育て世代等の消費者を対象に、郷土料理作り教室の開催や大豆の種まきから行う味噌作り体験、食品工場見学等を実施しています。また、地域の伝統野菜や水稻等の植付けから収穫までの一連の農作業を体験することを通じて、農作業の楽しさや苦勞等を学ぶことのできる農業体験が全国で行われています。これらの取組を通して、地域の食文化や地場産物等への理解や関心を高めることが期待されています。

農林水産省では、全国各地で地方公共団体、農林漁業者等が連携して行っている郷土料理や伝統野菜といった伝統的食材等の魅力の再発見につながる取組を支援しています。

事例

料理を通した「心を育む教育手法」 (第8回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

キッズ☆サポーター（福井県^{おばま}小浜市）

キッズ☆サポーターは、一般的な子供料理教室とは異なるコンセプト「料理を学ぶのではなく、料理で学ぶ」を掲げ、幼児の料理教室「キッズ・キッチン」及び小学校高学年の料理教室「ジュニア・キッチン」の企画・実践に取り組んでいます。

小浜市では、全ての園児や児童を対象とした「だれ一人取り残さない」という義務食育体制の下で食育活動を実践しており、地域全体へ食育の効果が浸透しています。料理の知識や技術のみならず、達成感、満足感、協調性、自立心等の獲得、魚の調理を通じた「命をいただくこと」の体得等、「心を育む教育手法」にも重点を置いて活動しています。

キッズ・キッチンでは、子供たちが主人公となり、本物の包丁の使用や火の管理を含め料理全般をこなします。その際に保護者は離れたところから見守ることで、子供たちが持つ潜在的な能力を最大限引き出します。単に料理の方法や手順だけでなく、マナーや協力し合うこと、約束を守ること等の社会で生きていく上で大切なことを総合的に学べる機会となっています。ジュニア・キッチンでは、市内の全小学校6年生が参加し、郷土料理の作り方や味についてだけでなく、御食国^{みけつくに}や鯖街道^{さばかいどう}等、食に関連した小浜市の歴史を学ぶ機会にもなっています。地域の歴史についても学ぶことで、子供たちが郷土に対する誇りを持つことも目指しています。

取組の効果として、参加した子供たちが食べ物好き嫌いが減ったことや食への関心が高まったことに加え、子供たちが協力しながら作業することで協調性が育まれ、モノをつくりあげる行為を通して自信や達成感の醸成につながっています。また、キッズ・キッチンに参加した子供たちの保護者も「できるだけ一緒に料理をしてみようと思った。」「口出しをせず見守るという私の経験にとっても意味があった。」等、子供たちの成長に心が動かされたという声が多々ありました。

今後もキッズ・キッチンやジュニア・キッチンの企画・実践を継続し、小浜市の子供たちが等しく食について学び、体験できるという義務食育体制の下で食育活動に取り組んでいきます。



魚をテーマにしたキッズ・キッチンの様子



仲間と料理に挑戦している様子

column
コラム地域の食文化の継承（国民文化祭について）
（第39回国民文化祭「清流の国ぎふ」文化祭2024）

文化庁では、都道府県等と共催で、観光やまちづくり、国際交流、福祉、教育、産業等の施策と有機的に連携しつつ、地域の文化資源等の特色を生かした文化の祭典として、「国民文化祭」を昭和61（1986）年から開催しています。

令和6（2024）年10月14日から11月24日まで開催された第39回国民文化祭「清流の国ぎふ」文化祭2024では、地域特産物や加工食品の消費拡大等を通じて県農業の一層の活性化を図る「岐阜県農業フェスティバル」や、郷土料理・食文化の継承や現代への活用を啓発する「清流の国ぎふ」食文化継承・発展シンポジウム等が開催されました。

○岐阜県農業フェスティバル（10月26日・27日 OKBぎふ清流アリーナ及び岐阜県庁周辺（岐阜県岐阜市））

第35回を数える県下最大級の「食」と「農」のイベント「岐阜県農業フェスティバル」が、令和6（2024）年は国民文化祭の一環として開催され、2日間で来場者数過去最多の21万7千人の大盛況となりました。飛騨牛、飛騨りんご、鮎塩焼き等といった、県産農畜水産物・加工食品の販売や飲食の提供、県内農業に関する展示や体験等を通し、県内農業の現状や将来の方向性、岐阜県の食の魅力を広く発信しました。

○「清流の国ぎふ」食文化継承・発展シンポジウム（10月27日 岐阜県庁（岐阜県岐阜市））

岐阜県内外の郷土料理・食文化の継承や現代への活用を啓発するため、「未来へつなごう、地域の食文化」をテーマにシンポジウムが開催されました。郷土料理の定義や食文化継承の大切さ、地域振興への食文化の活用例、岐阜県の郷土料理・食文化や日本料理の特徴等についての基調講演のほか、地域ならではの食文化を次の世代へ継承することの重要性について議論を交わすパネルディスカッションが実施されました。



岐阜県農業フェスティバルの様子



シンポジウム基調講演の様子

お茶は伝統と文化を育みながら国民の生活に深く浸透しており、お茶の普及活動を行っている団体等の多様な主体と連携・協力するなど、お茶に関する効果的な食育活動を促進することが第4次基本計画にも記載されています。一方、お茶の消費量は長期的に減少しており、特に若い世代で顕著になっています。

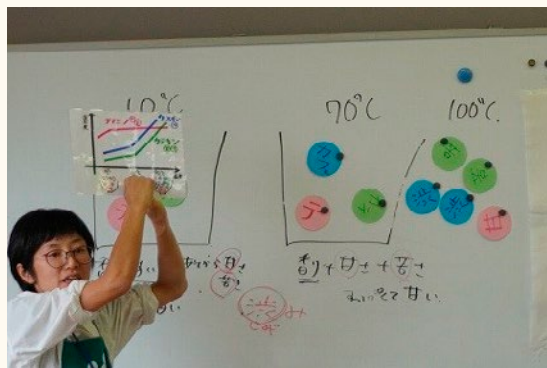
こうした状況を踏まえ、農林水産省は、子供の頃からお茶に親しむ習慣を育むことができるよう、学校教育等の場でお茶を活用した食育（以下「茶育」という。）に取り組んでおり、「^{ちや}茶業 関係者×農林水産省「茶育」プロジェクト」として、全国の小・中学校等において、茶育に取り組むきっかけとなるような茶業関係者の取組事例を紹介しています。

これまでに紹介している事例では、お茶のいれ方教室、お茶の飲み比べ、地域の方々との交流と合わせた茶摘み体験や抹茶をたてる体験等、直接お茶に触れながらお茶を学び、お茶を身近に感じられるような幅広い取組が実施されています。茶育に参加した子供たち、学校関係者等からは、茶育がきっかけで家庭でもお茶をいれるようになったなどの感想があり、取組による効果が伺えます。

今後も、プロジェクトへの参加者を募りつつ、更なる事例を収集し、お茶の普及活動を行っている団体等と取組を発信していくことで、より一層のお茶の普及につながるよう全国各地に茶育の取組を広げていきたいと考えています。



お茶のいれ方を教わっている様子



温度による抽出される成分等の違いの説明



「お茶のページ」（農林水産省）

URL : <https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/cha/ocha.html#chaiku>

第4節 学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用

地域に根ざした伝統的な郷土料理や行事食は、その土地の産物を独自の方法で調理し、受け継いできたものです。これらを学校給食の献立として提供することは、子供たちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で有効な手段です。また、地域の郷土料理や地場産物等を活用した献立の提供も、日本における食文化や、住んでいる地域の食文化が、他の国や地域と比べ、どのような特徴や違いを持っているのかを知る上で有効です。このような観点から、学校給食の献立に各地の郷土料理や行事食等が取り入れられています。