

年 組 名前：

御師料理 小中給食で

富士吉田 吉田高生が献立

富士吉田市の吉田高の生徒が考案した「御師料理」の給食が7日、市内の小中学校で提供された。生徒が、富士講信者の宿坊である御師の家を訪れて学んだ料理を元にメニューを考えただけで、生徒たちも味わった。（仲沢篤志）



総合学習の授業「富士山学」の中で、「食」をテーマに選んだ2年生の生徒5人は「御師料理」に注目。市内の御師の家を訪れて、提供されていた料理を聞くなどして勉強を重ねてきた。

「学校給食に出して、知ってもらいたい」との要望を、市の学校給食センターが快諾。栄養のバランスや予算も加味しながら、管理栄養士ら

とともにメニューを検討してきた。

完成した給食の献立は、ぶりの照り焼き、レンコンのきんぴら、花豆、なめこ汁にご飯と牛乳。市内の小中学校の給食で提供された。7日は考案した生徒5人がセンターを訪れて、調理過程を見学した後、給食を味わった。

2年の下垣心暖さんは「中学以来の給食はうれしかった」と笑顔を浮かべた後、「御師のこと、御師料理のことも初めて知ったことが多かった。食を通して、文化を伝えることができたと思う」と話していた。

(2022年12月13日付 山梨日日新聞 20面)

問1 高校生は、どのようにして「御師料理」を学びましたか。

.....

問2 高校生が考案した、給食の献立を教えてください。

.....

問3 「御師」について調べ、説明してください。

.....

.....

.....