

件名	学校給食の献立の改善等に関する陳情			
提出者 住所氏名	埼玉県北葛飾郡杉戸町倉松 L			
受理年月日	平成28年5月18日	受理番号	第24号	
<p>要旨</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 行き過ぎた贅沢な献立を止めてください。 2 ずれた洋食化及び偏食を是正してください。 3 古き良き大和魂を宿し、疾病予防及び体調管理等の健康に寄与する、かつての和食を多くしてください。 4 食材等に、被災地のものを積極的に使用してください。 <p>(理由)</p> <p>このところ教育現場において、いじめ問題が危惧される一方で、学生を著しく不当にお客様扱いする傾向に陥っています。</p> <p>その一つに学校給食のグルメ化があり、高級でごってり濃厚風味のデザートや選択メニューなどという、青少年の健全な育成とは逆行するものもあります。これ自体が非常に甘く高カロリーであり、味覚も衰退し、より一層食欲にごってり濃厚なものへ嗜好を示す体質になります。</p> <p>また、管理栄養士等が献立に創意工夫をするのは賛成しますが、欧米人が侍や忍者を勘違いするように、日本人の食文化その他西洋文化に理解がないまま、本場のものとは乖離した洋食化を推進し、日本人の体質及び食感にそぐわない偏食化を助長しています。</p> <p>さらに、平成生まれの方は、古き良き本来の和食を知らないのです。これは、いずれも薄味で、塩分及び糖分も薄めで、他の栄養価が満載であり、疾病の予防にもなります。</p> <p>また、彼らは箸を使いこなせません。</p> <p>食器の正しい使い方を幼少期に習得させるとともに、体調管理及び疾病予防並びに正しい味覚及び嗜好の発達のためにも、やはり古き良き和食を学校給食でこそとる必要があります。</p> <p>魚や納豆などの癖の強い大和魂満載の献立を多く採り入れることで、肥満、心疾患、脳出血及び脳梗塞の予防とともに、好き嫌いも早期に矯正できます。</p> <p>また、学校給食の食材に被災地のものを多く使用することで、その復興支援にも寄与できます。</p> <p>以上の趣旨をご理解の上、上記事項の実現をお願いいたします。</p> <p style="text-align: right;">以上</p>				