

ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

¿Arroz con palitos? Mira cómo es la comida en las escuelas de Japón

El Ciudadano · 22 de septiembre de 2015





Los alumnos de primaria y secundaria de Japón suelen decir que **la mejor hora del día es sin duda la hora de la comida**. Es posible que en tu colegio o instituto también estuvieras deseando que llegara este momento, pero como siempre ocurre en estos casos, todo lo que ocurre en esas culturas diferentes a las nuestras, nos llama la atención.

¡Y más si es en Japón! Así que si tú también eres todo un admirador de las costumbres, comidas y modas de este país, no te pierdas cómo es la vida de los escolares nipones a la hora de la comida.

Un menú muy completo y buena compañía

Para darte un buen ejemplo del estilo de vida, dieta y costumbres de los escolares de Japón, te hablaremos de **un colegio en concreto, de “Shinanodai”**. Aquí, es habitual que alumnos y estudiantes coman juntos. Además, se establecen diferentes semanas para que los alumnos más mayores estén con los pequeños y los atiendan. Hasta aquí, es posible que no se diferencie mucho de lo que tu viviste también en primaria o secundaria.



Ahora bien... ¿cuál suele ser el menú de los niños nipones en los colegios? Te damos unos pequeños ejemplos:

- **Arroz cocinado con matsutake**, champiñones, espinadas hervidas, pescado cocinado a fuego lento en salsa de soja y vino de arroz, una sopa ligera, un trocito de naranja y un botellín de leche.
- En el colegio de Shinanoda se sirve siempre con **platos de cerámica y palillos**. Nada de metal.
- A lo largo del año se establecen de 5 a 6 días en los que la comida se sirve a modo de buffet para que **los propios niños elijan su menú** y aprendan a comer de forma variada, nutritiva y equilibrada.
- Otros días se establece también las llamadas “**comidas del mundo**” donde descubrir otros platos, otros sabores típicos de esos países que siempre les despiertan curiosidad: platos mexicanos, españoles, franceses, turcos...



Resulta también llamativo que al inicio y final de cada trimestre se organizan unas jornadas muy especiales en las cuales, **los alumnos preparan sus propias comidas en casa** y las traen a clase. Cocinan verdaderas delicias a base de sushi, makis, pescados, verduras al vapor con las más increíbles salsas...

Y lo mejor es que **pueden comer donde deseen**, de ahí que se preparen bonitas mesas en los jardines del colegio, en las salas del gimnasio o en clase. Los alumnos más pequeños también participan de estas experiencias con sus maestros, iniciando sus artes en la cocina nipona con los propios docentes en el aula, o con ayuda de los padres.



La comida es un instante muy importante en la cultura japonesa. Es un arte para **honrar al cuerpo a la vez que a las relaciones interpersonales**, y ello es un aspecto que se cuida en todo detalle en la educación de Japón.



También te resultará curioso saber que es en el momento del almuerzo cuando a su vez, se emite para todos los alumnos el propio **programa de radio de la escuela**, ahí donde quien lo desee puede hablar de lo que crea conveniente, comentar las cosas más divertidas

del día o informar de próximos concursos o eventos deportivos. Todo muy familiar y enriquecedor.

Vía: <http://supercurioso.com>

Fuente: [El Ciudadano](#)