

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
師走、本格的な冬がやってきます。発酵食づくりの季節でもありますね。
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

- 1 11/15（日）奈良飛鳥ベジフードフェスタ出展報告
- 2 11/21（土）きゅうしょくカンガルー！交流会報告

■ 1 ■ 奈良飛鳥ベジフードフェスタ出展報告

11/15（日）、国営飛鳥歴史公園石舞台にて開催された「奈良飛鳥ベジフードフェスタ」に出展しました。当日は「いのちつながる∞いただきますシェ」のみなさんと一緒に給食を考えるブースを出展。展示、ミニお話会、理想の給食弁当販売、調味料の味比べ、4種類の子ども向けワークショップという盛りだくさんの内容。予想以上に多くの方が立ち止まってくださり、展示をみながらお話をすることができました。男性の方も関心を持って立ち止まってくださる方が多かったのが印象的でした。調味料の味比べでは、一般的な調味料と、給食で使ってほしいと思うこだわりの調味料を味見していただきました。材料の違い、製法の違いなど、興味を持っていろいろと質問して下さったり、こちらも好評でした。

今回のイベントは、動物性のもの（お肉や牛乳、革製品など）や、動物実験された商品は販売しない（アニマルライツ）、健康に良くないとされる化学添加物や精製された砂糖も使用しない、など出店条件が徹底されていたのですが、様々な美味しいものや雑貨などたくさんのお店が並び、環境保護や動物愛護の展示もあり、暮らし方・生き方を様々な角度から見直すきっかけとなる素晴らしいイベントだったと思います。

■2■ きゅうしょくカンガルー！交流会報告

11/21（土）、きゅうしょくカンガルー！交流会～いのちつながる∞いただきマシエがやってくる～を開催しました。この日は「いのちつながる∞いただきマシエ」から7つのブースが出展してくださり、赤ちゃん連れのお母さんも多く、わいわいと賑わいました。午前中には「お話し会」を開催。全員参加で、現在給食に対して心配していること・不安に思っていること、給食の良いところやもっと良くするためのアイデア、そのために何ができるか、など意見を出し合いました。「話しても話しても話し足りない」という声も多く、給食やこどもの食についてしっかりと、本音で話せる場所がなかなかないのだなと感じました。

お昼は「理想の給食ランチ」をみんなでいただきました。メニューは「小豆入り三分搗きご飯、そば団子入り季節の野菜のお味噌汁、蓮根と大根とひじきのハンバーグ&甘酒と切干し大根のソース、高野豆腐そばろとかぶの煮物、大根と人参のぬか漬け」。食材費、栄養摂取量を学校給食の基準に合わせ、さらに食材の奈良県内産比率80%を実現しました。畑から子ども達の口に入るところまで、顔のみえる関係でつながる給食が理想だなあと強く感じました。

当日の参加者は、子どもを持つ保護者、特にお母さんを中心に、給食に野菜を納めている生産者の方や、行政の方、流通会社の方なども来て下さり、午後からもあちこちで輪になって話が尽きず、様々な意見交換や情報交換がされました。参加者の方からも「知らない人と話すことで自分の思いや考えを再確認したり、新しい視点の意見を聞けたり、刺激になりよかった」と感想をいただきました。

今回、交流会に初めて参加された方も多く、実際に顔を合わせて本音で話せる交流会を継続して開催する大切さを再確認しました。気軽にぜひご参加くださいね。

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元：きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail：oishiikyusyoku@gmail.com

facebook：<https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

（メルマガのバックナンバーも順次掲載しています）

事務局：生活協同組合コープ自然派奈良内（奈良市今市町40-1）
