

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。
夏休みのおひるごはん、どうしてしていますか？給食の有り難さが身にしみます（笑）
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 奈良市保健給食課取材記
- 2 イベント情報

■ 1 ■ 奈良市保健給食課取材記

昨年度から中学校給食が始まったり、今年度からは給食費が公会計化となったりと、変革の続く奈良市に取材に行ってきました！お答えいただいたのは、奈良市保健給食課の木綿課長と、山本課長補佐です。

Q.放射能測定について教えてください。

A.奈良市では2012年3月から給食食材の放射能測定を行っています。厚生労働省が定めた「地方自治体の検査計画」に示された17都県の農水産物で、放射能検査結果等により安全性が確認できない食材について、奈良市で調理前検査を実施しています。現在は月に1～2検体を検査していますが、時間の関係で検出下限値25Bqでの検査となっています。これをさらに下げられるように調整中です。そして、調理後検査として、冷凍保存した1週間分の調理済給食を学校ごとにまとめて検査しています。事前に食材ごとに検査されている主食（米、パン）は除き、牛乳単品とおかずに分けて検査しています。こちらは検出下限値10Bqでの検査です。約2年強の間この体制で検査を続けてきましたが、調理後検査よりも調理前検査に重点をおくため、今年2学期からは調理後検査を中止し、使用頻度の高い食材の事前検査を充実させていく予定です。食材の産地や検査結果について

ては、ホームページで公開しています。

<http://www.city.nara.lg.jp/www/genre/00000000000000/1269424138132/>

Q.アレルギー対応について教えてください。

A.学校ごとに除去対応していますが、食物アレルギーに対する危機感を持ち、緊急時に適切な対応ができるよう正しい知識を習得してもらうために、この夏休み中に全教職員（約 1700 名）を対象に講習会を開催します。

Q.地産地消について教えてください。

A.現在、品目ベースで地産地消率 35%と徐々に増えてきていますが、奈良市環境基本計画では平成 33 年度に 40%という目標が掲げられているので、少しずつでも増やしていけるように計画中です。例えばお米では、都祁中学校区と月ヶ瀬中学校区は、給食センターに炊飯設備があるので都祁産米を使用していますが、それ以外の学校には炊飯設備がないので、炊飯業者に奈良県産米を炊いて納入してもらっています。どのような形なら奈良市産米を使用する学校が増やせるか検討中です。また、奈良市は大和茶の産地です。給食の米飯と牛乳の組み合わせは合わないという意見もあり、給食にお茶を出すことも検討課題のひとつです。しかし一方で、牛乳で得ている栄養を他のおかずで賄うことができるのかという大きな問題があります。新潟県三条市が今年 12 月から試験的に牛乳をやめる取り組みを注視し、牛乳なしでも栄養面で問題のない献立作りができるか参考にさせてもらい、その上で奈良市でも可能かどうか考えていきたいと思っています。

Q.公会計化になって大きく変わったことなどありますか。

A.今までは学校ごとの私会計だったのが、今年から市の公会計に切り替えました。これにより、滞納者への督促など学校の負担が減ったので喜んでもらえていると思います。また、直接奈良市の収入となるので、市が責任をもって食材を調達するため、これまで給食食材の調達を担っていた公益財団法人「奈良市学校給食会」を解散し、保健給食課が直接購入する体制に変更しました。学校給食会が行っていた業務をそのまま保健給食課が引き継ぐ形にしたので大きな変更や混乱はありませんが、「安全な給食を確実につくる」という「当たり前のこと」を当たり前にすることがいかに大変かということをしみじみ感じています。地産地消のことや米飯のこと、食育のことなど、取り組みたい課題はたくさんありますが、すべて「安全な給食を確実につくる」という土台あってこそ取り組めるものです。簡単ではありませんが、しっかり取り組んでいきたいと思っています。

今回の取材の中で「保護者のご理解・ご協力により」という言葉をお聞きしました。

約 20000 食の給食をつくる奈良市で何かを変えようとするのは本当に簡単ではないと思います。私たちきゅうしょくカンガルー！の目指す「おいしい給食&ほんとうの食育」を実現するためにも、地域の生産者、保護者、行政がしっかり連携し協力していくことが欠かせないと感じました。もっともっと、きゅうしょくカンガルー！の輪を広げていきたいです！

■ 2 ■ イベント情報

◇きる・ほぐす・こねる・まるめる！みんなで給食をつくってみよう！

日時：2014年8月19日（火）10:00～13:00

場所：コープ自然派奈良/組合員活動室

詳細：<http://www.shizenha.ne.jp/nara/>

◇森の集い 京都オーガニックマーケット

日時：2014年9月6日（土）、9月7日（日）

場所：新風館

詳細：<http://morinotsudo.org/>

●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）
