

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。  
もうすぐ節分、そして立春。こんなに寒いのに本当？とってしまいますね。  
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 栄養士さんや調理員さんと敵対したいわけではない
- 2 「奈良市の給食のおはなし」が立ち上がりました

■ 1 ■ 栄養士さんや調理員さんと敵対したいわけではない

1月12日、香芝市の栄養士さんと懇談させていただきました。きゅうしょくカンガルー！では、保護者も、農業者も、栄養士など給食提供に関わる人も、一緒に話し合える場をつくりたいと思っているのですが、どうすれば実現できるかヒントをいただきたいと相談に行かせていただいたのです。

まず、給食を提供する上では、以下のような制約をクリアする必要があります。

- (1) 数の確保&学校によって食数や設備の違いがあっても対応できること
- (2) 安全面（衛生管理・アレルギー対応など）
- (3) 価格
- (4) 時間

子どもたちの食を守るための安全対策、大量調理をする上での制約は、家庭の台所の感覚とは全く違うものです。例えば給食では野菜は3回以上洗うことになっていて、そこまで洗っても土や虫がとれない場合はその野菜は使えない場合があります。また「地場産のほうれん草を使ってほしい、もし足りなければ小松菜に変更したらいいやん」と思ったとしても、急に使用食材を変更することはアレルギー対応上不可能です。

このような制約の中で、できる限り良い給食を提供したいと頑張っているけど、例えばもし、それを「言い訳」と捉えられたり、頑張りが足りないと言われ続けた

り、保護者によって180度違う意見をぶつけられたりすることが続いたとしたら、徐々に保護者と対話することに疲弊していくだろうことは想像に難くありません。

では、保護者の感覚との溝を埋め、建設的な話し合いを実現するためにはどうしたらいいか。きゅうしょくカンガルー！では、実際の給食がどのようなルールや縛りの中で提供されているのか、保護者が理解した上で話ができる土台を作りたいと考えました。栄養計算、予算計算、献立作り、タイムスケジュール、導線図など、食材の納入～提供までを体験できるゲームを作り、そのゲームを通して給食への理解が深まるようなイベントが開催できたら面白いと思いませんか。

---

## ■ 2 ■ 「奈良市の給食のおはなし」が立ち上がりました

---

1月24日、奈良市で給食に関心のあるママたちが集まる会「奈良市の給食のおはなし」が立ち上がりました。「おはなし」ということばには、みんなで一緒に話をするという意味と、ここから物語が始まるという意味が込められています。

コンセプトは「みんなが食べられる給食を」。メンバーそれぞれ気になっている事や心配事がある一方、これまで何度か集まって話をする中で「奈良市の給食って意外と頑張ってくれてる！」ということも分かってきました。なので、奈良市の給食の素晴らしいところを情報発信することで、給食提供側の働き手さんたちのモチベーションアップにもなり、給食のクオリティアップにもつながる、そんなハッピーな形の活動をしていけたら、と思っています。

例えば、

- ・生駒市の給食献立アプリ「4919(食育)for IKOMA」を参考に、奈良市でもアプリを立ち上げたい
  - ・給食マルシェのようなイベントを開催したい
  - ・献立を考えてみるなど、給食提供側の体験を試みたい
- などが活動案として挙がっています。

---

### ● 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>

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)

---