
明けましておめでとうございます。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。今年も私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動していきます。どうぞよろしく願いいたします。

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 第2回総会&交流会報告

■ 1 ■ 第2回総会&交流会報告

12月6日、きゅうしょくカンガルー！第2回総会&交流会を開催しました。ご参加くださった皆様、ありがとうございました。53名の参加者でアットホームな雰囲気での交流することができました。

まずは総会として、私達きゅうしょくカンガルー！の2年間の取り組みを報告させていただきました。私たちが一環して目指しているのは「つながりあうこと」です。実際に給食を食べるこどもたち、保護者、教員、農業者、給食関係者など、さまざまな立場の人がつながりあって、一緒により良い給食をつくっていききたいという思いで活動しています。

そしてもうひとつ大切にしていることが「知ること」です。

2013年には「こどもの食フォーラム」を開催し、おいしい給食&ほんとうの食育は実現できるんだと、様々な事例や体験から知っていただくことができたと思っています。

2014年からは継続的な取り組みとしてメールマガジンを発行しています。普段なかなか知ることができない、自分が住む以外の市町村や学校の素晴らしい取り組みを知ること、地元給食を改善する手がかりに思っただけならと思っています。

さらに、県内の給食の状況を定点観測すべく、2011年に続き第2回目となる「奈良県公立小中学校給食実態調査アンケート」を行いました。2011年アンケートと共通の項目では目立った変化はありませんでしたが、今回新たに設定した項目では興味深い結果が得られました。

- 地場農産物の使用率は、品目ベースで最高80%、重量ベースで最高60%と、高い使用率を実現している自治体があります。
- 食物アレルギー対応について、除去食を実施している自治体：27、していない：13。可能な範囲で代替食を提供している自治体も11ありました。除去の内容も卵のみ～20品目以上対応まで様々でした。
- 放射能測定についても、実施していない～使用前に食材を測定しているところまで対応が分かれているようです。実現率の高い自治体にはぜひ取材に行かせていただき、レポートできればと思っています。

今回の総会&交流会のメインは、「大和郡山こどもの食を考える会」の玉ねぎプロジェクトの取り組みについてお聞きし、県内の他地域でもこのような素晴らしい取り組みを広げていくための出会いの場となることでした。大和郡山市の上田市長も駆けつけてくださり、食と農と医療の大切さ、玉ねぎプロジェクトへの期待をお話くださいました。(上田市長のお話 youtube→ <http://youtu.be/5LCkplJfRx4>)

交流会では、「大和郡山こどもの食を考える会」による地産材料を使ったおいしい給食をいただきながら交流しました。メニューは、うっとり(鶏)豆腐ハンバーグひじき餡かけ、野菜スープ、切り干し大根のアラビアータ、しらす菜飯、完熟柿の豆乳プリン。本当にうっとりする美味しさでした。値段や栄養も給食の基準に準じたメニュー。こんな給食が実現したら・・・と夢見ずにはられません。

参加者全員に自己紹介とコメントをいただき、あちこちで今後の活動の芽が生まれていました。次にアンケートをとったときには、地場農産物や有機農産物の使用率が向上しているように、私たちにできることをひとつひとつ見つけてやっていきたいと思います。

きゅうしょくカンガルー！を今後ともどうぞよろしくおねがいたします。

●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>

(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)
