

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。  
長雨と台風によるご被害が拡大しています。心よりお見舞いを申し上げます。

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 平成28年度食育推進施策（食育白書）より抜粋報告
- 2 イベント案内

■ 1 ■ 平成28年度食育推進施策（食育白書）より抜粋報告

今回は初心に還り、農林水産省発表の食育白書（2017年5月30日公表）より  
抜粋し、「食育」の全国的な状況を改めて振り返ってみたいと思います。

[http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/h28\\_index.html](http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/h28_index.html)

食育推進施策の基本的枠組みとして「食育基本法」があります（2005年施行）。  
食育は、生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと  
位置付けられるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選  
択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものとさ  
れています。

そのもとで、2016年3月には「第3次食育推進基本計画」を決定。2016年度  
から2020年度までの5年間を対象とし、以下の5つの重点課題と、それに基づ  
く目標値が設定されています。

(1) 若い世代を中心とした食育の推進、(2) 多様な暮らしに対応した食育の推  
進、(3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進、(4) 食の循環や環境を意識した  
食育の推進、(5) 食文化の継承に向けた食育の推進

現時点での達成点としては、都道府県の食育推進計画100%を達成、市町村の  
食育推進計画は78.1%です。学校給食は、小学校では99.1%、中学校では88.1%  
（目標90%以上）で実施し、約950万人の子供が学校給食を食べています。また

学校給食における国産食材の使用割合は 77.7%（目標 80%以上）、地場産物の使用割合は全国平均で 26.9%（目標 30%以上／いずれも食材数ベース）となっています。さらに、ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食文化を保護・継承するために、積極的な取り組みを進めています。和食文化を伝える場として給食の果たす役割は重要であるとして和食給食の普及も積極的に行っています。

（参考）「和食給食」パンフレット

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/wasyoku/washoku\\_kyushoku.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/wasyoku/washoku_kyushoku.html)

これらの目標達成に向けて、地域の関係者が連携して取り組む活動に対する支援もしています。

・食料産業・6次産業化交付金

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/torikumi-186.pdf>

・国産農産物消費拡大事業

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/torikumi-189.pdf>

格差が広がり、暮らしが多様化する中で、学校給食における食育の重要性が増しています。学校給食をより良くしていくことは、学校を卒業した後も健全な食生活を実践できる人間を育てることにつながります。「第3次食育推進基本計画」の目標を達成し、「おいしい給食、本当の食育」を実現するため、関係者が手をつなぎ、力を合わせて取り組んでいきましょう。

参考になる事例を一部ご紹介します。

事例1：学校給食における地産地消の推進と食品ロスの削減（山形県高畠町）

[http://www.mext.go.jp/component/a\\_menu/education/detail/\\_icsFiles/afieldfile/2017/08/15/1389074\\_3.pdf#search=%27%E9%AB%98%E7%95%A0%E4%B8%AD%E5%AD%A6%E6%A0%A1+%E9%A3%9F%E5%93%81%E3%83%AD%E3%82%B9%27](http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2017/08/15/1389074_3.pdf#search=%27%E9%AB%98%E7%95%A0%E4%B8%AD%E5%AD%A6%E6%A0%A1+%E9%A3%9F%E5%93%81%E3%83%AD%E3%82%B9%27)

事例2：「和食給食応援団」の取り組み

<http://washoku-kyushoku.or.jp/>

事例3：「きょうと食いく先生」の取り組み

<http://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/130321.html>

事例4：地産地消給食等メニューコンテスト

[http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan\\_tisyo/t\\_menu\\_contest/itiran\\_gs/](http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/tisan_tisyo/t_menu_contest/itiran_gs/)

---

■ 2 ■ イベント案内

---

◆11/25（土）「奈良のお米を体験する 10 の講座」第 2 回「給食を食べよう」  
きゅうしょくカンガルー！森口が講師を務めさせていただき、新鮮な奈良県産農  
産物を 100%使用したおいしい給食を参加者のみなさんとともに調理実習します。

<http://www.city.nara.lg.jp/www/contents/1506383788386/index.html>

◆12/17（日）きゅうしょくカンガルー！交流会

保護者、農家（生産者）はもちろん、教育委員会、栄養士さん、調理員さんなど  
給食に関わる様々な立場の人が腹を割って話せる場です。お昼ごはんにはみんな  
で美味しい重ね煮カレーを食べましょう。

日時：2017 年 12 月 17 日（日）10:30～13:00

場所：コープ自然派奈良（奈良市今市町 40-1）

費用：無料（昼食準備の都合上、できるだけ事前にお申込みください。）

申込：[oishiikyusyoku@gmail.com](mailto:oishiikyusyoku@gmail.com)

---

●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](mailto: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）

---