

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。
夏本番となってきました。今年は夏休みが極端に短く、またマスク着用が求められています。熱中症には充分気をつけてお過ごしください。
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 続けることが大事

■ 1 ■ 続けることが大事

今年は、昨年までの活動をさらに広げるのはなかなか難しく、とにかく「続けることが大事」と活動を継続しようとするつもりが・・・そんな中からも新しい取り組みや新たな展開の芽が生まれています。「広く」が難しければ「深く」というような柔軟さで活動を進められていることに感謝です。

橿原の学校給食を考える会では、今年も6/28(日)に田植え体験を開催しました。新型コロナウイルス感染拡大防止のため一般募集はせず、スタッフプラスアルファの少人数での開催ですが、今年も草刈り、稲刈りと1年間の体験活動は継続する予定です。少人数での活動はかえってコミュニケーションを深める機会になっています。

奈良市の給食のおはなしでは、畑の成長に感動する日々です。こちらも一般募集はせずスタッフのみでの活動ですが、初めての畑体験で学ぶこと、感動することばかりです。草の伸びるはやさ、草の刈り方、買った草を敷いたあとの土の感じ、実が大きくなるスピード感、収穫の喜び……。小さな面積でも体験することで、去年見学に行かせていただいた広大なブロッコリー畑を管理される農家さんへの尊敬がさらに増したり、大きくキレイな野菜を育てる技術について興味がわいたり。この体験も冊子に掲載して年度末にまた配布できればと思います。また、コロナで前代未聞の対応に奮闘してくださっている給食関係者のがんばりなども取材させていただければと考えています。

大和郡山子どもの食を考える会では、玉ねぎプロジェクトで育ててきた玉ねぎを無事 6/19 の給食（大和郡山カレー）に納入できました。お米プロジェクトはコロナ感染対策に出来る限りの注意をはらいながら一般募集して開催することになりました。今年と一緒に大豆も育て、味噌作りにも挑戦します。

オーガニックビジネス実践拠点づくり事業では、有機農業の栽培技術講習会を開催します。8月以降4回開催予定で、並行して圃場での実証にも取り組みます。奈良県内で有機農業者が増えるよう、より具体的な技術や、実践的な情報をお伝えできるよう計画中です。そして県内の有機農産物がもっと給食に使われるようになったらいいなと夢が広がっています。また日程が決まればお知らせします。

さて、一般社団法人農民連食品分析センターの「学校給食パンのグリホサート残留調査 2019」では、輸入小麦を使用している学校給食パンからグリホサートが検出されたという報告がありました。

http://earlybirds.ddo.jp/bunseki/report/agr/glyphosate/school_bread1st/index.html

こちらについても、グリホサートの危険性の学習や、より安全な学校給食への取り組みを行っていきたいと思っています。

● 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)
