

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。
梅雨入りと同時に台風接近など慌ただしい中、いかがお過ごしでしょうか。
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 給食のことを知りたい！保護者目線の冊子を作ろう

1 ■ 奈良市 給食のことを知りたい！保護者目線の冊子を作ろう

奈良市の給食のおはなしでは、C O ・ O P 共済 地域ささえあい助成を受けて、給食がどうやってできているのか保護者目線で紹介する小冊子を作ることになりました。

日頃情報交換をする中で、それぞれの家庭で食や給食に関して気になっていること、学校や園に要望したいことなどいろいろな話がでます。アレルギーの子や、添加物や放射性物質を食べたくない子などいろいろな子どもがいる中で、できるだけ「みんなが食べられる」給食を目指したい、でもそのためには給食の流れをちゃんと知らないとなんをどう要望すればいいのかも分かりません。

それぞれ個別に学校や市役所に問い合わせたり、資料をいただいて共有したりはしていますが、基本的な知識を網羅できるような冊子が作れたらいいなあというイメージはずっと持っていました。

給食には、数の確保、安全面（衛生管理・アレルギー対応など）、価格、時間という、安全対策や大量調理をする上で家庭の台所とは全く違う制約があります。そのような決まりや制約を学んだ上で、保護者、農業者、栄養士など給食提供に関わる人、みんなが同じ土俵に立ってより良い給食を目指して一緒に話し合える場をつくるのが目標です。

そのために、いろいろな角度から取材をしたり、実際に献立を考えて調理してみる体験をしたり、熱い想いを持って給食を作ってくださっている方や素敵な取り組みをしている学校にインタビューしたりして、それを保護者目線で冊子にまとめたい。そして一緒に奈良市の給食を応援する仲間を増やしたい。そんなふうに考えています。

奈良市では、2017年からすべての中学校で給食がはじまり、2018年夏休みからは学童での昼食提供を始めました（公設公営の学童としては全国で初めて）。白米は奈良市産米を100%使用し、カレーはルウから手づくり、出汁はうるめ節や昆布でとっています。2012年から放射能検査を続けており、食材の産地も公表しています。そのような意外と知られていない素晴らしい取り組みも紹介したいです。

給食はこどもの体や心をつくる大切な食事の1/3を担うもの。給食に関心を持つ保護者が増えて、みんなで給食を支えるような地域づくりができれば素敵だなあと夢んでいます。

● 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)
