

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。  
春ですね！花が咲き、芽が伸び、草に追われる季節。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 橿原市と給食についての三者協定を結びました
- 2 有機栽培を学ぶ BLOF 理論栽培技術実践型講座 事業報告会の報告

■ 1 ■ 橿原市と給食についての三者協定を結びました

3月28日、橿原市、奈良県農業協同組合橿原営農経済センター、かしはらオーガニックの三者で、橿原市の学校及びこども園の給食に地場産農産物等をより一層活用するための協定を締結しました。

かしはらオーガニックは、有機農業に取り組む農業者、コープ自然派奈良、農民連奈良産直センター、橿原市でつくる協議会で、有機農業者の育成や学校給食への地場産有機農産物利用拡大を通じた有機農業の拡大・促進を目指しています。

このたびの協定は、橿原市の給食において、安全で安心な地場産の有機農業による農産物等を活用することにより、子どもたちの心身の健全な育成を図るとともに、継続的な地産地消の推進等を目指すことを目的として締結されました。

具体的には、2005年から続けられてきた奈良県農業協同組合橿原営農経済センターによる地場産農産物等の集荷・配送体制を維持し、かしはらオーガニックが地場産の有機農業による農産物等の生産を拡大することで、給食食材の地産率/有機使用率を増加させていくことを確認したということになります。

献立に基づいた作付計画による栽培、実際に給食を食べる子どもたちと生産者の交流などにも発展していけるよう、しっかり取り組んでいきたいと思ひます。

## 学校及びこども園の給食における 地場産農産物等の活用に関する協定 調印式



---

### ■ 2 ■ 有機栽培を学ぶ BLOF 理論栽培技術実践型講座 事業報告会の報告

---

3月17日、農水省補助事業オーガニックビジネス実践拠点づくり事業として実施した「連続講座 BLOF 理論栽培技術実践型講座」の成果報告を行いました。

当日は6名の農家から実践報告をいただきました。有機栽培は慣行栽培よりも収量が下がるのが常識のようになっていますが、高品質・多収穫の有機農業で経営が安定していけそうとの声が多数ありました。榎原市の亀田市長もご参加くださり、質疑応答や意見交換が活発に行われました。

2022年度も事業を展開していく予定です。榎原市との三者協定もばねに、有機農業者の育成や学校給食への地場産有機農産物利用拡大等を通じて、子どもたちの健康と食育、地域の農業の持続発展、環境保全の実現をめざしていきます。

---

### ● 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)

---