

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。
2014年2月からはじまったこのメルマガ、記念すべき100号です。これからも
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。

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 安井孝さん講演会 参加報告

■ 1 ■ 安井孝さん講演会 参加報告

3月5日、安井孝さん講演会に参加しましたのでご報告します。

安井孝さんは愛媛県今治市で有機農業と食育のまちづくりをすすめてこられた方
で、私たち奈良の学校給食を考える会の設立総会でもお話いただきました。今治
市では、1983年から地産地消の学校給食をスタートし、1988年には「食料の安全
性と安定供給体制を確立する都市宣言」を採択し取り組みを本格化させました。

現在は、米は100%地元産の特産米、パンの小麦は90%以上が地元産、豆腐やみ
そも地元産大豆でつくり、野菜は地元優先・有機や特産を使用。小学校26校、中
学校16校、高校2校で計21の調理場があり（全部で約12000食）、すべての調理
場に栄養士を配置し、21通りのメニューで給食を行っています。中でも、JA立花
管内の3つの小学校では他よりも多く有機農産物を使用できているとのこと。学
校給食は年間平均185回提供されますが、これは1年間の食事回数の約1/6にす
ぎません。学校給食の経験をもとに、家庭でよい食事をしてもらうことが大切だ
と話されました。

学校給食に地元産や有機の野菜を入れたいと考える際に、まず考えないといけな
いのは「どれくらい必要なのか」「それはどれくらいの面積があれば育てられるの
か」です。前年度の月別・品目別の使用量が分かれば、その使用量をそれぞれの
作物の平均反収で割れば必要な農地面積が分かります。そのようにして食材ごと

の作付計画を立てるのですが、学校給食でよく使われるジャガイモ、玉ねぎ、人参、キャベツ、大根といった主要食材は、1000食あたり3~4トン必要で、農地としては20~30aあれば足りるということをひとつの目安としておっしゃっていました。

実際の運用にあたっては、調理で機械を使う都合から規格がそろっている必要があったり、8月は夏休みで給食がないので採れた野菜の出荷先が必要であったり、さまざまな調整機能が必要になります。首長、農業担当課、給食担当課、栄養士、教員、PTA、JA、生産者などで行く「有機給食推進チーム」のような協議会を作れると進めやすいようでした。

そして、大切なのはこのような給食で育った子どもたちが大人になったときに、どのような食を選ぶようになっていくかです。今治市では10年ごとにアンケートを実施して追跡調査をしていますが、産地や生産者、食品添加物などを気にして購入する割合が高いなど、食育の手ごたえを感じる結果になっています。

今年度から、みどりの食料システム戦略推進交付金として、有機農業の団地化や学校給食等での利用に国からの支援がはじまります。学校給食のオーガニック化に向けて、あちこちで取り組みが進むことを願っています。

●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)
