

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。
毎年、もうすぐ立秋だとは信じられないこの時期、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. 第5回総会報告
2. BLOF 理論の基礎講座報告

■■ 1 ■■ 第5回総会報告

7月31日（日）橿原にて第5回総会を開催しました。総会は2年に1度開催して
います。今回はかしはらきゅうしょくカンガルーの生き物みっけにくっつけて開
催し、おいしいかき氷をいただきながらの総会となりました。
紙芝居形式で発表した活動報告の内容を簡単にお伝えします。

1946年、戦後の食糧難のなかで、現在につながる形の学校給食がはじまります。
こどもたちの栄養や食育などに力を入れて学校給食が発展していく中で、2012年
奈良の学校給食を考える会を設立しました。

私たちがめざすのは、おいしい給食&ほんとうの食育。中でも、地産地消とオー
ガニックに力を入れて活動をしてきました。地産地消は地域の環境・経済を守り、
子どもたちの食育のために欠かせません。オーガニックも、環境と食の安全を守
り、つくる人と食べる人の健康を守るために欠かせないと考えています。

オーガニックに取り組む中で、いま特に気にしてほしい農薬が2つあります。ひ
とつはお米に使われる殺虫剤「ネオニコチノイド系農薬」、もうひとつは輸入小麦
に残留している除草剤「グリホサート」です。どちらも主食に使われるというこ
とで、子どもたちの口に入る量が多くなり、健康被害が心配されます。

いま、全国で学校給食への関心が高まり、オーガニック給食や無償給食を実現する自治体が出てきています。また、国の「みどりの食料システム戦略」で2050年までに有機農業の取組面積を25%（100万ha）にするという目標が掲げられ、その継続的な消費先としても学校給食が注目されています。

このチャンスに、奈良県内でも学校給食と一緒に取り組んでいきませんか。現在、大和郡山市、橿原市、奈良市では、私たちのグループが活動しています。それ以外の地域にも活動を広げていきたいと思っていますので、関心のある方はぜひご連絡ください。

■ 2 ■ BLOF 理論の基礎講座報告

7月12日(火)BLOF理論の基礎講座を開催しました。講師はBLOFインストラクターの大林和弘さん。初心者にもとても分かりやすいお話で、高品質多収穫を実現する有機農業の仕組みを科学的に理解していただけたのではと思います。はじめて参加された方から「目からうろこの衝撃の内容」と感想をいただき、お伝えできたことを嬉しく感じました。

次回は「第3回 BLOF 野菜の中級講座」です。ぜひご参加ください。

■ 第3回 BLOF 野菜の中級講座

講師：元木雅人さん

日時：9月20日(火)13:00～16:00

場所：コープ自然派奈良事務所&オンライン ※講師オンライン

申込・問合せ

コープ自然派奈良 メール eventnara@shizenha.co.jp

農民連・奈良産直センター TEL：0744-54-2966 / FAX：0744-54-2967

● 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）
