



主な内容

- 1~3……市民広報特派員レポート
- 3……親子すくすく行事、ADSホール催物、国津の杜の行事
- 4……年金通信、第5回子ども伝統芸能祭りを開催

発行/名張市企画財政部広報対話室 〒518-0492 名張市鴻之台1-1 ☎0595-63-7402 ✉pr@city.nabari.mie.jp 🌐http://www.city.nabari.lg.jp



テーマ

バリっ子給食を考える!

市民広報
特派員
レポート

リポーター

市民広報特派員
小田 俊朗さん
(安部田)



「子どもは、名張の宝」です。子どもたちが「食」について、きちんと理解することはとても大事なことです。同時にそれは、名張の「農業」を理解することにもつながっていくと思います。

昨年4月に、「名張市ばりばり食育条例」が施行され、市は、市民と事業者などと協働で食育と地産地消に基づく具体的な取組みが求められています。

そうした取組みの先駆けとして、平成17年4月から市内全小中学校でスタートした「ふるさと名張バリっ子給食の日」。名産産食材を使った献立で、子どもたちに「食への関心と地域への愛着」を育てる食育、地産地消の取組みです。

今回、この「バリっ子給食」が始まり10年が経過した中、子どもたちの食への理解や、現場で関わる給食調理員、栄養士、生産農家、農協の皆さんの苦労や思いなどを取材しました。



平成26年12月12日のバリっ子給食

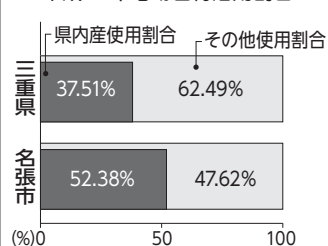
地産地消を推進し、食育へつなげる学校給食

学校給食は、子どもの心身の健全な発育にとって重要な成長期に、バランスの取れた食事を提供することで、健康の増進、体力の向上を図ることを目的としています。さらに、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付けるなど、教育的狙いもあります。また、学校給食は、食に関する「生きた教材」です。季節感や食材本来の味、食文化の継承などを考えた献立作りには、地元で採れる農産物を活用した地産地消が欠かせないものだと考えます。

毎月給食献立は、教育委員会で統一献立を作成。その中で、基本月2回、名張で採れる旬の食材を使った「バリっ子給食」や、県内産食材を使う「みえ地物一番の日」を設け、積極的に地元産や県内産食材を使った献立を取り入れています。地元産の食材を使った給食には、「新鮮で安全な旬の食材を食べられる」といった面や「地元の農業振興が図れる」といったことなど、さまざまなメリットがあります。

一方で、食材の規格がバラバラで調理に手間がかかったり、地元産の食材を同じ日に大量に調達しなければならなかったり課題があります。そうした課題に日々取り組んでいる現場の皆さんの声を聞きました。

平成26年地場産物活用割合



左のグラフは、学校給食に使用される食材のうち、県内産食材数の平成26年活用割合の調査資料(6月、11月のある5日間に使われた食材数が対象)です。

県内産食材数の使用割合は、県全体では37.51%ですが、市では、52.38%です。県全体と比較すると、14.87ポイント上回っています。