連携し地産地消を

学校給食地場産品導入協が研修会

富士市学校給食地場産品導入協議会（坂野友廣会長）は22日、学校給食へ青果物を納入している業者向け研修会を同市田島の市公設地方卸売市場で開いた。

同協議会を構成する県、市の担当者やJA職員をはじめ市内39の小中学校と契約している約30の納入業者ら合わせて50人が出席。市内小中学校で栄養教諭を務める今村祐子さん（広見小）、栄養士の遠藤ふみ子さん（吉原一中）による「学校給食はこんな青果を求めています」と題した講演を通じて、望ましい学校給食の在り方への理解を深めた。

栄養教諭の今村さんによる講演

今村さんは給食だよりでの地元食材の紹介、旬の野菜で季節感のある献立を作るなどして、「見る、食べる行為を通じて楽しみながら、興味関心を引き出すことができる〝生きた教材としての給食〟」を実践していると伝えた。

遠藤さんは学校給食における地産地消の効果として▽地域の自然、食文化、産業などについて理解を深める▽生産者と顔が見え、話ができる関係を築き、生産過程を理解することで、食べ物への感謝の気持ちを育む▽地域の生産者を元気にし、地元の活性化を図る▽流通に必要なエネルギーや経費の削減、環境保護に貢献―の4つを紹介した。

そのほか、市学校給食を考える会の小櫛和子会長による「県内の学校給食事情と富士市で目指すもの」と題した講話も盛り込まれた。

坂野会長は市内の小中学校39校と1センターが学校給食の食材を40年以上納入業者に個別に発注しているという状況を踏まえた上で、「生産者、市場、納入業者、学校の相互理解と連携が必要。地場産品と食育の推進を通して地域の活性化を目指していこう」と呼び掛けた。

120224_富士ニュース