

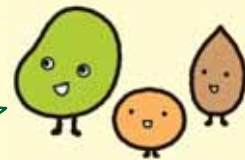


北海道クリーン農業イメージキャラクター  
ハタケダ博士&くりーんだね

## ハタケダ博士 & くりーんだね クリーン農産物応援インタビュー

# 札幌市学校給食会の巻

札幌市学校給食会の仕事は、札幌市内の小中学校の給食に使うためのより安全・良質な食材の調達、給食の食材について理解を深めてもらうための食育行事の開催、取組を知ってもらうための広報誌の発行などです。札幌市立の小学校・中学校・特別支援学校303校、児童・生徒数約13万4,300人を対象にした給食の取組について、わたしたち「ハタケダ博士&くりーんだね」が、札幌市学校給食会事務局の佐藤千代さんにインタビューしてきました。



Q1 学校給食にはどんな農産物を使っていますか？

A1 安全安心であり、地産地消になるものを優先にしています。化学合成農薬や化学肥料を減らして作られたクリーン農産物、具体的には、北海道独自の制度である「YES!clean」や札幌市独自の制度である「さっぽろとれたてっこ」、国の制度である「特別栽培農産物」などです。安全安心、北海道産のものをと要望されるご家庭も多くあります。当給食会で扱っている農産物のうち、例えば、ばれいしょの65%、たまねぎの69%、にんじんの31%はYES!cleanです。YES!cleanについては市場のかたからの提案もあり、平成21年ころから多く取り入れるようになりました。



Q2 学校給食に使う農産物の産地をどうやって選んでいますか？

A2 使用量がとても多いので、こちらの要望に応じてもらえる産地を求めて駆け回っています。産地に出かけて行って、農協や農家の方がたから農産物の作り方や産地の状況をお聞きし、安定供給してもらえるかどうかを確認して決めています。毎年お願いしている産地であっても契約前に毎回そうしていますし、新しい産地についても同じようにしており、安全安心、地産地消を増やしていけるようにしています。産地のかたがたと直接お話しすることによって、「子どもたちのためなら」とご協力いただいています。とてもうれしいことですね。



Q3 学校給食に使う農産物を作っている農家のかたがたと子どもたちがお話しすることもできるのですか？

A3 はい。毎年1回、夏休みに「クリーン野菜産地親子見学会」を開いています。JAふらのの皆さんが受け入れてくれており、今年で18回を数えます。農家の方がたから農産物の作り方を教えてもらい、給食に使われる農産物の畑を見学したり、いも堀りなどの体験もさせていただいています。子どもたちからは、「楽しく過ごせた」「農家さんが大切に育てていることがわかった」、保護者からは、「農薬を減らす農家のかたがたの努力を実感した」「子どもたちが安心して給食を食べられる」などの声を多くいただいています。ぜひ参加してください。

安全安心や地産地消となる農産物の調達のほか、産地の皆さんとの交流も含めて、札幌市学校給食会の取組を知ることができました。これからも学校給食、そしてYES!cleanを始めとしたクリーン農産物をよろしく願います。インタビューへご協力いただき、ありがとうございました。



北海道安心ラベル

YES!cleanマーク付きの農産物は北海道生まれ。化学肥料・化学合成農薬の削減などの基準を満たし、環境に配慮して生産されています。ぜひ、お店でも探してね。

北海道クリーン農業推進協議会

yesclean

検索

