

大阪TOWNタウン

議会



リズム体操の普及、健康づくりと介護活動アイデア介護用品や古着を利用した改良衣料の作成など地域の「寝たきりゼロ」を目指し、年十一月二十九日で結成二十周年を迎えた。二月二十四日には旭区

歸む会員たち

民センター(旭区中高)で記念式典を開く。同協議会は市内各区にあってそれぞれの活動を展開しているが、旭区のわかばの会はその先駆的な存在だった。活動のコンセプトも家庭看護から予防へとシフト。楽しいリズムも参加してもらえた。

定期は先着順に達し次第締入場無料(ただし館料が必要)。パキスタンの核・北朝鮮の核世界で核をめぐらしていくなか採択された核(NPT)ができるのか。ハンドブックである浅田さんと話す。時間は4時。申し込むは電話068、同館へ。

性たちの60年、

市内の給食センターに届いた豊中市産の米(20日)

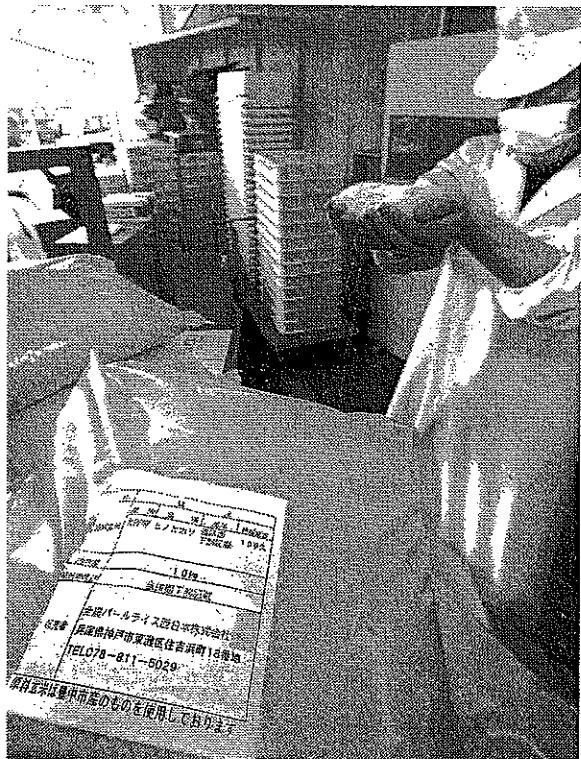
食生活の大切さを教える「食育」の重要性がクローズアップされる中、豊中市の学校給食に25日、初めて同市内で生産された米が登場する。

地元で生産した農産物を地元で消費する「地産地消」の取り組みを進めている市民団体と農家、市学校給食事務所の連携が実を結んだ。



あ る さ と の の 味
子 ど も た ち に

「地産地消」が給食にも――



取り組みの始まりは、民環境会議アジェンダ2市内に出た学校給食の調理くずや生ごみから作った土壤改良材「豊肥(どよびー)」で農作物を育て、学校給食に還元する「食の循環」作戦から。NPO法人「とよなか市議会研究部会」(橋本忠男会長)と連携し、市内

への利用を進めてきた。昨年は、地元農家で作る「豊中市農業経営者協議会」(橋本忠男会長)と連携し、市内

確実に確保できる量な

いに、生産者との顔の見え関係がつながった。学校給食は収穫時期や

地元産米、あす登場

春今今今今今今

栽培された青ネギとチ

ンゲン菜を初めて給食に提供。「食の循環」の第一歩を踏み出したとともに、生産者との顔の見え関係がつながった。学校給食は収穫時期や

確実に確保できる量などを考へて献立を決める。

栽培された青ネギとチ

ンゲン菜を初めて給食に提供。「食の循環」の第一歩を踏み出したとともに、生産者との顔の見え関係がつながった。学校給食は収穫時期や

農家や市民団体が連携

そのため農地が少ない同市ではリスクが伴う地産地消だが、給食事務所も導入を推進。一九八四年に始まった同市の米飯給食の歴史の中で初めて「豊中産」の米の使用が実現した。

二十日、新米のヒノヒカリ千七百五十kgが市内二カ所の給食センターなどに納入された。同市小曾根や浜、走井など市内約五十軒の農家で作られた米で、豊肥で生育したものも。二十五日に市内四十一の小学校に約二万三千食の給食として提供される。

「身近にある農業を知つて、子どもたちが多く人の手を通ってくる食べ物のありがたさを感じてもらえば」と話す同ネットワーク代表の高島さん(玉島)。「やるさどの味を伝えたい」。食にかかる市民や生産者の齋藤は続く。

(玉島哲也記者)