

給食ごみから食循環の輪

堆肥化▶野菜を育てて▶食材に



校給食用の野菜の栽培を引き受けた。農業光久晴さん(56)。光久さんは、約10年前から市内の畑約25haで無農薬農業を続けてる。33年からは「とよっぴー」の協力農園をしてるひむかひ、学

校給食用の野菜の栽培を引き受けた。20日の学校給食にネギ75kgを初めて提供する予定だったが、大型運休中に气温が上昇しすぎたため、ネギが育ちすぎて失敗。改めて6月中旬の給食にネギ125kg提供することを目指している。

新鮮な地場産の無農薬野菜という点に光久さんは「とよっぴー」を使い始めた。野菜の青さや色、味が際立つように分で野菜が育つことや、農近にある農業

ネギを栽培するのは、同市浜2丁目の農業光久晴さん(56)。光久さんは、約10年前から市内の畑約25haで無農薬農業を続けてる。33年からは「とよっぴー」の協力農園をしてるひむかひ、学

輪をつけながら夢だ。
一花と緑のネギトワーウィズナカ」「がんばれ!」
堆肥化の実験を実施。今はNPO法人
「とよっぴー」が9年と年間約90t製造している。いすれは学校
給食の食材栽培を使い、「食の循環」の
輪をつけながら夢だ。

まわはネギから

豊中市民・NPO協力 地産地消も視野に

2005.5.20 東の新ホ

「とよっぴー」を使って栽培した
ネギを見学する学校給食部会のメ
ンバーの豊中市浜2丁目で