

チャレンジ！前へ！Season1



一歩前進、オーガニック給食の提供へ



10月22日に那須高原農場（スノハウス）日比野さんの御協力を得て、オーガニック給食が実現しました。この日のメニューの白米（新米）・ごまあえ・じゃがいもの味噌汁にオーガニック食材を使用しました。白米やじゃがいも、ニンジン、小松菜を始め、味噌もオーガニックです。日比野さんがこの農法を始めた頃からの夢が「学校給食で子供たちにオーガニック食材を提供したい」でした。何度かチャンスはあったものの実現まではいかなかったそうです。学校として取り組みたかったことと日比野さんの夢が実現した瞬間です。感無量だったと思います。



オーガニックを食材に使うことが「良」で、それ以外の食材は「悪」ではありません。確かに無農薬であることは身体に良いことなのかもしれませんが、慣行農法で作られた食材も安全基準を満たしている食材ですし、日本では農薬使用量や残留基準が厳しく管理されているからです。しかしながら現代の食事情を鑑みるとオーガニックも立派な食材と言えます。良い悪いの二項対立ではなく、苦労してまでもオーガニック農法を実施している人が那須町にいることや、地場産業として私たちの暮らしを支えていること、地産地消を学校として促進していくことなどが、学校が進める「食育」につながっていくのだと思います。知らなかったことを知ったり体験したりすることで「選択」という幅が食にできるのだと思うのです。



子供たちが給食をもっともっと美味しいと感じてくれることが嬉しいんだよ。この笑顔が見たかったんだよね。いっぱい食べてくださいね。



12月8日（月）は有機農業の日

農林水産省がオーガニックビレッジなど全国の自治体に対し、12月8日（「有機農業の日」）の前後で、学校給食での有機農産物等の提供の実施について呼びかけを行ったものです。

本校から農林水産省に打診したところ、掲載をしてくれることになりました。全国にはこのような取組をしている自治体や学校が多くあることが分かります。

本校の取組は「最初の一步」です。しかしながら、今後の那須町の取組にとっては大きな一歩かもしれませんね。

栃木県那須町



- 令和7年11月19日（水曜日）および12月8日（月曜日）に、栃木県那須町立田代友愛小学校において、有機農産物・有機加工食品等（11月19日 たまねぎ、ごまつな、にんじん、だいこん、ねぎ、味噌）（12月8日 にんじん、だいこん、味噌）を使用した給食を提供予定です。
- 令和7年10月より、毎月1回オーガニック給食デイを実施中！10月22日（水曜日）に実施した時の様子は [こちら](#)
- 小学校のHPは [こちら](#)

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/yuuki/yuki2025/school2025.html>

↑リンクはこちらから

年内のオーガニックデイ

- ・11月19日（水）
 - ・12月 8日（月）
- 一部食材にオーガニックを用います。

