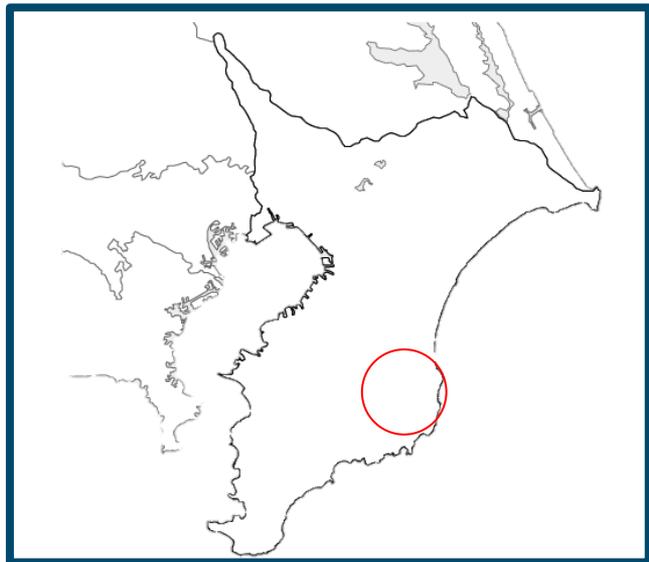




千葉県いすみ市

市民と行政が実現するオーガニック給食

■いすみ市の概要



千葉県いすみ市

房総半島南東部に位置する
人口約37,000人のまち。

高齢化・人口減少著しい。

都心から70km圏内にあるが、

開発の影響から逃れたことで、**希少生物も多く、
自然の恵み豊かな里山・里海地帯。**

ローカル線のいすみ鉄道は聞いたことがあるが、
いすみ市は知らない、とよく言われる。

近年は、世代を問わず**移住者に人気**がある。

■学校給食米の全てを有機米に

給食、全て有機米に 全国初、いすみ市が実現

千葉日報オンライン

2017年10月27日 20:40 | 無料公開

いすみ市は27日、全13市立小中学校の給食で使用のご飯について、全量が無農薬無化学肥料の有機米に改めた。今後、継続して実施する。市は環境保全型農業を推進し、給食のご飯は有機米で賄うとの目標を掲げていた。こうした試みは全国初という。

市は2013年、「自然と共生する里づくり」の一環で有機米の生産を働き掛けた。当初参加した農家は3人、面積は約0・2ヘクタール、収穫量は約0・24トンだったが、毎年、作付面積を増やしていき、今年はそれぞれ23人、約14ヘクタール、約50トンと拡大。全小中学校の計約2300人分の使用量となる約42トンを買収することが可能になった。

市は15年、農家の所得向上を狙い、有機米を「いすみっこ」と名付けてブランド化。食の安全と環境に配慮し、学校給食でも一部の日で提供していた。

この日は有機米の全量使用開始を記念し、地元の古屋谷営農組合（岩瀬幸雄組合長）で有機米作りを体験していた夷隅小で、生産者らと一緒に食事をするイベントが開かれた。児童は艶やかな白米を「いただきます」と頬張った。

岩瀬組合長は「稲の管理が大変だが、安心で安全なご飯を小中学生に食べてもらえてうれしい」と顔をほころばせた。太田洋市長は「自然に近い食べ物で生活することが大事。5年かけて提供することができた。生産者が丹精込めて作った素晴らしい米」と呼び掛けた。

菰田夢叶さん（11）は「もちもちしている」と満足顔。祖父母が農業をしている藤平凌君（11）も「毎日の給食が楽しみ。農家を継いで、おいしい米をみんなに食べてもらいたい」と声を弾ませていた。



有機米のご飯を頬張る児童 = 27日、いすみ市の市立夷隅小学校

■有機米に続き、学校給食に有機野菜を導入

有機給食「おいしい」 生産者と一緒に味わう いすみ・夷隅小 | 千葉日報オンライン

有機給食「おいしい」 生産者と一緒に味わう いすみ・夷隅小

千葉日報オンライン

2019年12月3日 05:00

いすみ市立夷隅小学校（高梨久幸校長）で、市が進める有機農産物を使った給食を食べる会が開かれた。生産者と食事をしながら農産物を栽培する喜びや苦勞を聞いた児童は「いつもよりおいしい」と声を弾ませた。

市では、市民と協力して環境保全型農業を推進。2017年から給食で提供する白米を、市内で収穫した無農薬無化学肥料の有機米に改めた。18年から市内産有機野菜も取り入れ、現在はニンジンや小松菜、大根など7品目を使う。

この日の献立は七分つき白米、鶏肉の梅ジャム焼き、市産みそ入り豚汁、県産枝豆サラダ。有機農産物は米と長ネギ、福祉施設が手掛けた梅ジャムを使用した。

生産者らは児童の隣に座り、農業や学校生活を話題にしながら一緒に給食を味わった。5年生の加藤莉子さん（11）は「いろいろな有機野菜が作られていることが分かった。給食のおいしさが増した」と笑顔で話した。

有機野菜を栽培する近藤立子さん（76）は「皆さんに食べてもらい、うれしくてしょうがない」と感激していた。

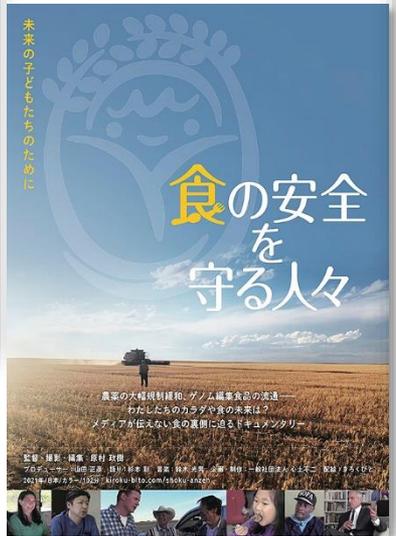
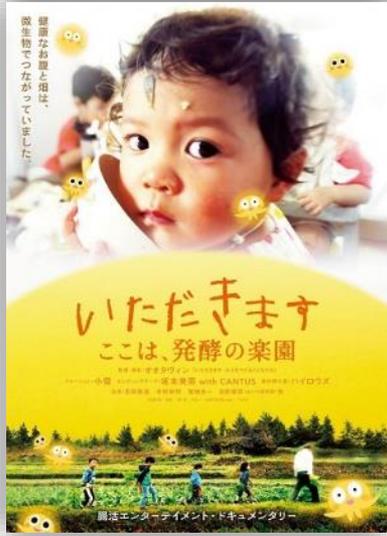
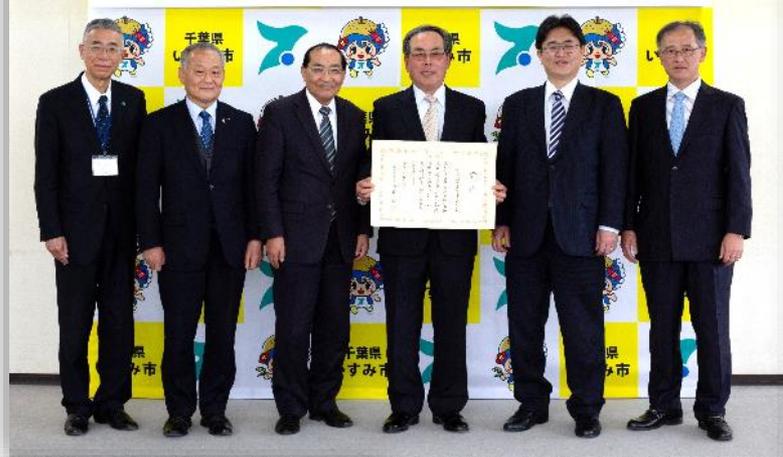
来場した太田洋市長は、長年取り組んできたコウノトリが飛来する自然豊かな環境づくりを紹介し、「農薬を使わず、おいしく安全な米や野菜を作っている。いっぱい食べて健康で元気に育って」とあいさつした。



生産者（右）と一緒に給食を食べる児童=いすみ市

分野を越えて評価されるオーガニック給食

令和元年度「未来につながる持続可能な農業推進コンクール」
農林水産大臣賞表彰状授与及び受賞報告会



tsuji 辻調グループ総合情報サイト
tsujicho.com



第11回辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者決定
2020年06月11日

いいね! 0 ツイート フォーク

「辻静雄食文化賞」は、食分野の教育と研究に生涯を捧げた辻調グループ創設者・辻静雄の志を受け継ぎ、2010年に創設されました。この度、「第11回辻静雄食文化賞」の受賞作品・受賞者が決定しましたのでご報告いたします。

本賞は、我が国の食文化の幅広い領域に注目し、よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動を対象に選考し、これに賞を贈るものです。また特別部門として専門技術者賞を設け、調理や製菓等の現場で活躍する技術者を顕彰しています。

なお、第11回辻静雄食文化賞贈賞式は、2020年夏の開催を予定しております。贈賞式につきましては、改めてご案内申し上げます。

◆本賞◆

千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成



<受賞理由>
地元の有機栽培米を学校給食に使うことによって、よりよい食をめざす活動が、生産者と消費者双方に無理のない形で持続的成果をあげている。地方自治体が主導して人々の意識をゆるやかに変え、社会的課題の解決を図りながら農業を振興し、地域の食文化を豊かなものにするモデル的取組みとして高く評価できる。

<作者と作品について>
千葉県の東南部に位置するいすみ市。行政と住民が協力して、生物多様性を軸とした環境保全の可づくりに取り組む。2013年に始めた有機栽培は年々規模を拡大し、子どもへの安心安全な食の提供を目指して給食に導入。2018年、全国でも例のない全量有機米使用の給食を実現した。食農教育を行い、環境に配慮した農産物をブランド化するなど、持続可能な産地経営の実現と有機稲作による農村の環境再生を志し、将来の世代へと続く循環型社会形成の機運を醸成している。

2019年版 第7回「住みたい田舎」ベストランキング発表!

人生がもっと豊かになる! 田舎暮らしの本 2019年 2月号 定価 800円

田舎暮らし

大反響!

全国663
自治体が
回答

旬の
「住みたい田舎」
をご紹介します!



別冊付録
心が温かくなる
動物親子の
傑作写真集!

親子の絆と
かわいい姿に感動!

動物の赤ちゃん
フォトブック



発表! 2019年版 第7回

「住みたい田舎」 ベストランキング

- ◎大分県豊後高田市が7回連続ベスト3入りを達成!
- ◎鳥取県鳥取市が3部門で1位に!
- ◎千葉県いすみ市が新設「自然の恵み」部門1位

総じ込み付録

全国12エリア別トップ10 & 編集部注目のユニーク自治体

北海道、東北、北関東、首都圏、北陸、甲信、東海、近畿、中国、四国、北九州、南九州
各部門トップ10市町村を発表!



人口10万人未満の 小さなまちランキング

総合 第1位
大分県豊後高田市

自然の恵み 第1位
千葉県いすみ市

若者世代が住みたい田舎 第1位
シニア世代が住みたい田舎 第1位

大分県臼杵市

子育て世代が住みたい田舎 第1位
鳥根県飯南町

人口10万人以上の 大きなまちランキング

総合 第1位
自然の恵み 第1位

若者世代が住みたい田舎 第1位
鳥取県鳥取市

子育て世代が住みたい田舎 第1位
栃木県栃木市

シニア世代が住みたい田舎 第1位
福岡県北九州市

太田洋

いすみ市長より 受賞メッセージ



「総幸福量」の高い 地域づくりを目指します

いすみ市では、市街地の真ん中を流れる夷隅川が、森をつくり里海を育てるため、海と山の恵みが豊富です。小・中学校の給食は、米飯すべてに市内で栽培された、農薬や化学肥料を使わない有機米を使用。健康、安心、環境にも配慮しています。

表 食パンの残留グリホサート検査結果

商品名	製造者	残留濃度 /ppm
食パン (麦のめぐみ全粒粉入り食パン)	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	0.15
食パン (ダブルソフト全粒粉)	山崎製パン株式会社	0.18
食パン (全粒粉ドーム食パン)	山崎製パン系列店	0.17
健康志向全粒粉食パン	マルジュー	0.23
ヤマザキダブルソフト	山崎製パン株式会社	0.10
ヤマザキ超芳醇	山崎製パン株式会社	0.07
Pasco超熟	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	0.07
Pasco超熟国産小麦	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	—
本仕込み	フジパン株式会社	0.07
朝からさっくり食パン	株式会社神戸屋	0.08
パン国産小麦	まるまぱん	—
有機食パン	有限会社ザクセンW	—
十勝小麦の食パン	有限会社ザクセンW	—

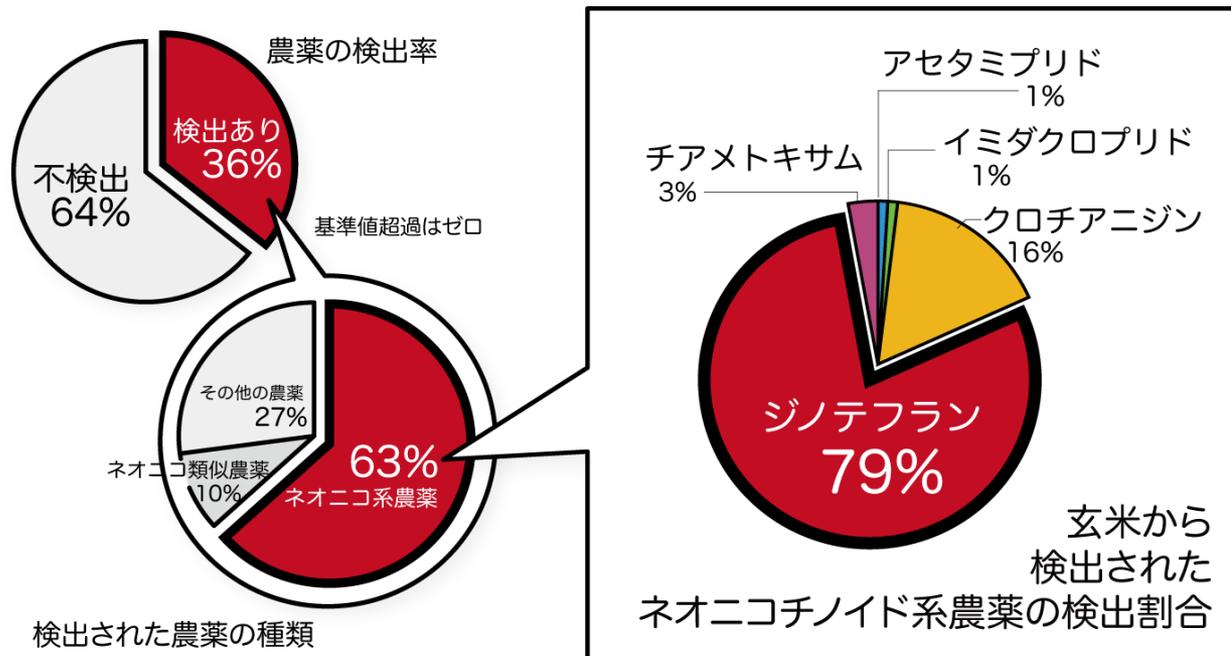
表 学校給食パンのグリホサート残留調査結果

No.	商品名	地域	小麦の原産地	グリホサート 残留濃度(ppm)
1	コッペパン (学校給食パン)	関東	外国産80%、 県産小麦20%	0.05
2	はちみつパン (学校給食パン)	関東	外国産80%、 県産小麦20%	0.05
3	Sロール (学校給食パン)	関東	埼玉県産小麦100%	検出せず
4	コッペパン (学校給食パン)	関東	外国産小麦100%	0.04
5	ロールパン (学校給食パン)	関東	外国産小麦100%	0.05
6	学校給食用コッペパン黒糖	関西	不明	0.07
7	学校給食パン	九州	不明	0.08
8	学校給食パン	九州	不明	0.08
9	学校給食パン	九州	不明	0.05
10	学校給食パン (米粉パン)	九州	県内産米「ヒノヒカリ」70%、 県内産小麦「ミナミノカオリ」30%	検出せず
11	学校給食パン (焼きそばパン用)	関東	不明	0.07
12	小学校の給食パン	関西	不明	0.03
13	給食パン	九州	アメリカ、カナダ	0.07
14	給食パン (中学校のもの)	東北	不明	0.03

表1 市販玄米のネオニコチノイド系農薬残留調査(2017-2020)

総検査数	297検体	
農薬が不検出だった玄米	189 検体	国産米187検体、外国産米1検体
農薬が検出された玄米	109 検体	国産米107検体、外国産米2検体

玄米のネオニコチノイド系農薬残留調査2020



Japan Family Farmers Movement Food Research Labo. 2020
一般社団法人農民連食品分析センター 2020年調査

■世界の給食、オーガニックへ

イタリア



イタリアの有機農産物卸売業者の卸先内訳にあるように、学校給食向けは売上げの26%を占めており、重要な販売先の一つとなっている。学校給食への取り組みは州によって大きな違いがあり、導入が最も盛んなエミリア・ロマーニャ州は、州法によって2歳までの保育園児の給食は100%有機にすると規定している。

「イタリアの有機農産物の現状調査」JETRO2009年3月より抜粋

フランス



フランスは2022年までに、給食食材のオーガニック(有機)比率を20パーセントにすることを法律で定める。現在、フランスの学校給食のオーガニック率は、全国平均3パーセント。南仏のムアン・サルトゥー市ではオーガニック率100パーセントを実現している。

サステナブル・ブランド ジャパン2017.12.04より抜粋

韓国



2021年からソウルのすべての小・中・高校で「オーガニック無償給食」が全面施行される。市はまず来年から高等学校のオーガニック食材使用の割合も現在の30%からオーガニック学校給食水準である70%まで引き上げる。市は、オーガニック無償給食がすべての小・中・高1302校に拡大施行されれば、人件費と管理費を含めて年間約7000億ウォン(約700億円)の予算がかかると見ている。

ハンギョレ新聞2018.10.29より抜粋

■EUのオーガニック公共調達

デンマークは2015年、公共調達として学校、幼稚園、病院、介護施設などで提供される食事の90%を有機産品とすることとした。

同じく**スウェーデン**は、2030年までに公共調達の有機産品シェアの目標を60%としている。なお、同目標の実績は、2018年末時点で、コーヒー、紅茶、マメ科植物、種子、穀物、乳製品、卵、魚、その他魚介類などの幅広い農産物や食品の消費ですでに同シェアが50%を超えている。

同様の計画は、**クロアチア、フィンランド、フランス、ドイツ、イタリア、ラトビア、スロベニア**など多くの国で実施されている。

■EUのオーガニック農業行動計画

欧州委員会は「オーガニック農業行動計画」の策定のため、公開諮問（パブリックコンサルテーション）を開始すると発表した。

欧州委は、オーガニック農業は「欧州グリーン・ディール」や、「農場から食卓へ（Farm to Fork）戦略」、「生物多様性戦略」で掲げる目標の達成のために重要な分野と位置付け、**2030年までにEUのオーガニック農地面積が全体の25%まで拡大させることを目標としている。**

■みどりの食料システム戦略

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な視点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取り組みとカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進。

2050年までに耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大させる

令和3年5月 農林水産省

具体的な取組

(4)環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

③栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進

- ・持続可能な地場産物や国産有機農産物を学校給食に導入する取組の推進



オーガニック給食マップ

Organic lunch map

オーガニック給食マップは、学校給食をオーガニックに変える活動を続ける皆様に、日本・世界の活動と、その最新情報をまとめ、共有するためのプラットフォームです。子どもたちの心と身体、そして地球を育む給食を、みんなで実現していきましょう。

✓ オーガニック給食マップを応援する



オーガニック給食マップ

HOME

私たちについて

活動マップ

活動事例

活動のヒント

賛同団体・個人

活動トピック募集

寄付の支援

呼びかけ団体・人

賛同フォーム

個人情報保護方針



オーガニック給食マップ



オーガニック給食に関する活動マップ

全国で広がるオーガニック給食に関する活動について、マップ形式でわかりやすくお知らせしています。ここでは全国の活動に関する盛り上がり共有したいため、実際にオーガニック給食を実現した事例だけでなく、実現に向け動いている「途上」の活動についても掲載していきます。



オーガニック給食マップ



エリアで絞り込み

- 北海道
- 東北
- 北陸
- 関東
- 中部
- 近畿
- 中国
- 四国
- 九州
- 海外



関東

| 生産者事例を含む |

2021.8.30

学校給食において100%有機米を実現

千葉県・いすみ市

■兵庫県豊岡市「コウノトリも暮らせる地域づくり」



■ 衰退する水田農業 課題

◆ 米価の下落 (60kg一等米)

1996年 18,300円

2016年 11,700円 約64%下落

◆ 農家の高齢化

65歳以上の割合 いすみ市 76%

全国平均 65%

生産意欲の減退 ⇒ 離農者の増加

耕作放棄地の増加 ⇒ 里山の荒廃

野生鳥獣の増加



景観の悪化



コミュニティの衰退



“田んぼは地域の守り神”

■自然と共生する里づくり連絡協議会の設立

いすみ市内の里山・里地・里海の自然環境の保全・再生を通じた地域活性化を推進し、持続可能な生物多様性に富んだ自然と共生する魅力的な地域づくりに資することを目的とする

いすみ生物多様性戦略 2015年策定

自然と共生する里づくり協議会 2012年設立

- 自然環境保全・生物多様性部会 2012年設置
- 環境保全型農業(水稲)部会 2012年設置
- 地域経済振興部会 2013年設置
- 有機野菜部会 2018年設置

先導的プロジェクト 有機稲作の推進 2014年～
有機園芸の推進 2018年～

コウノトリ



- 環境創造活動のシンボル
- 生物多様性保全・再生の指標種

◆協議会の主な取組

食・農・環境教育	ブランド化推進	都市農村交流
体験活動	実証試験	普及・啓発

■環境と経済が両立する有機稲作

●再生産可能な価格水準

お米の価格(精米5kg) 慣行 2,000円 有機 3,500円以上

●オーガニック需要は拡大傾向

食に対する安全・安心志向の高まり / エシカル消費

有機栽培技術の確立と普及

有機米の販路開拓

達成すれば

産地経営は持続的に

有機稲作→農村環境再生(生物多様性の保全・再生)

教育

学校給食
食農教育 等

交流

オーナー制
交流イベント 等

福祉

農福連携
癒し 等

観光

農泊・農業体験
ツアー 等

広報

移住定住施策
ブランド施策 等

あらゆるまちづくり分野に活かして、地域活性化を図る

■2013年22アールで始まった手探りの無農薬栽培



やせ我慢の無農薬栽培では続かない、広がらない

■第一人者に学ぶ



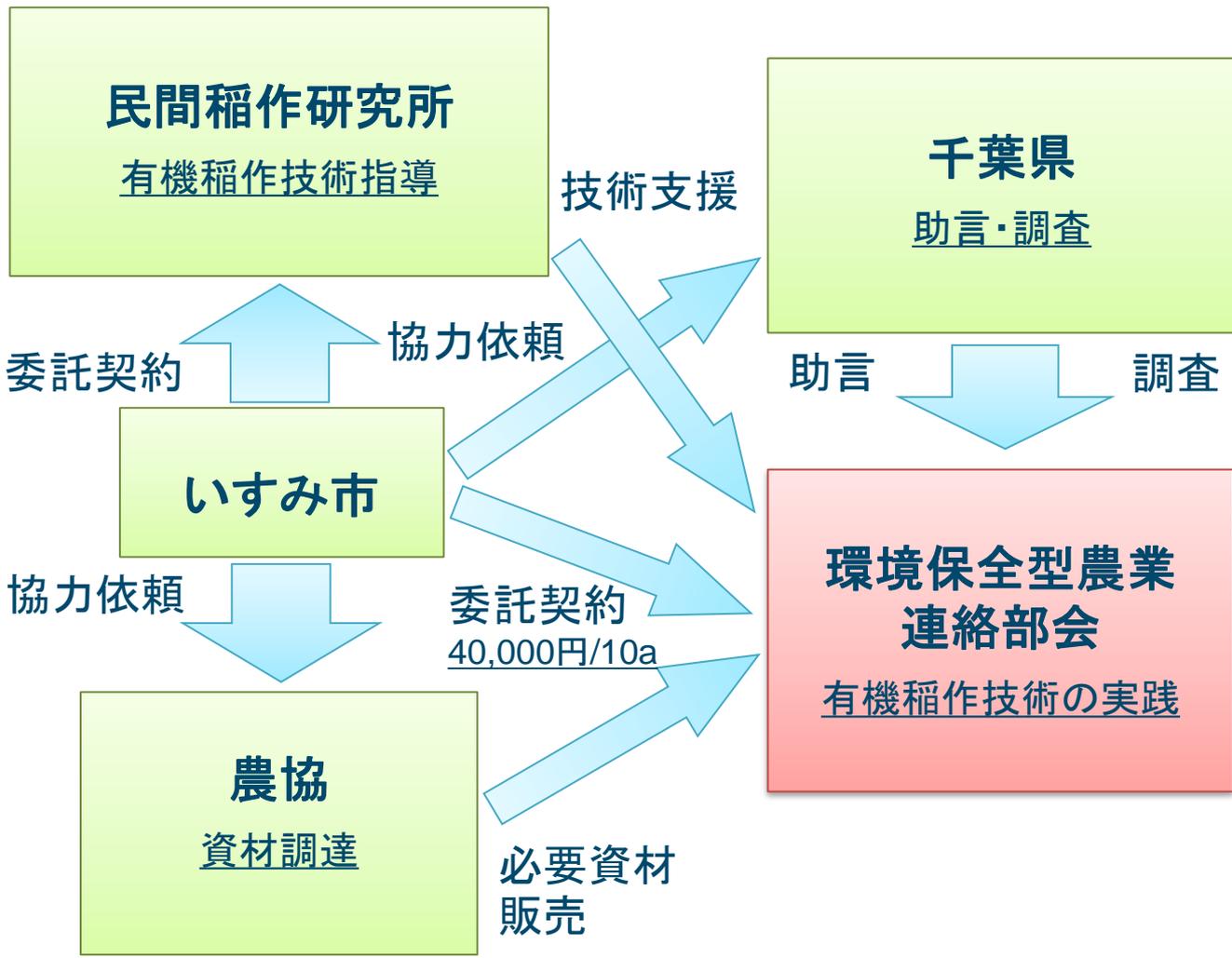
NPO法人民間稲作研究所
理事長

いなば みつくに
稲葉 光國 先生

東京教育大学大学院農学研究科修士課程修了。
1997年民間稲作研究所設立、1999年～理事長。
「有機農業技術支援センター及び有機種子供給センター」を開設。
兵庫県豊岡市「コウノトリと共生する水田づくり水田再生事業」受託。
千葉県いすみ市より有機稲作の技術支援の依頼を受け、学校給食
有機米100%実現を支援。
2017年～「ブータン王国での循環型有機農業の普及による地域創成
事業」実施。

有機稲作モデル事業 2014-2016年

いすみ市の気象・土壌条件にあった有機稲作準技術体系の確立を目指す



有機農家の育成

■普及・啓発の経緯



■学校給食米における有機米の使用

- 安心・安全なお米を子どもたちに提供したい
- 子どもたちに地域の農業や環境のことを知ってもらいたい

年度	有機米導入量	割合
2015	4t	11%
2016	16t	40%
2017	28t	70%
2018	42t	100%
2019	42t	100%

全国に先駆け、学校給食のお米を全て有機米に

食育の推進

有機農産物の
消費拡大

有機農産物の
生産拡大

地域イメージ
の向上

持続可能性、循環型社会への転換を促進

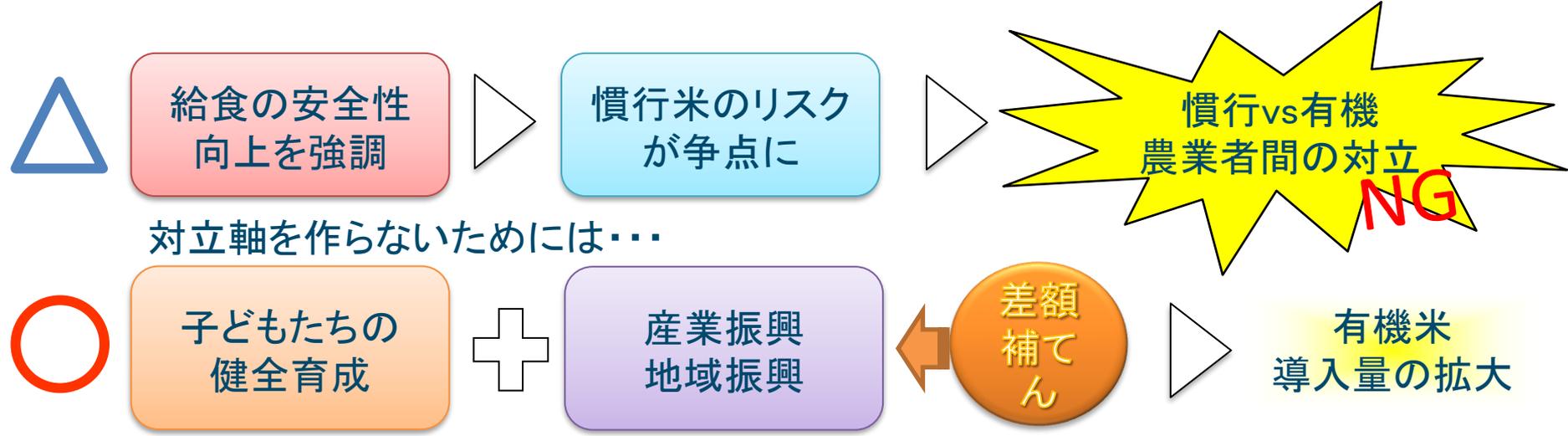
■学校給食全量有機米に向けたプロセス

有機米と慣行米との価格差は147円/kg
一食当たり85g、米飯支給回数月平均13.5回とすると
 $147円/1,000 \times 85g \times 13.5回 = 169円$

学校給食全量有機米に伴う

1か月の給食費値上げ分 169円 ←意外と安い！

がしかし、給食費値上げ＝家庭の所得と係るナーバスな問題



地場産有機米の学校給食には、自治体独自の財政的支援が必要

環境に配慮した農産物のブランド化

子どもたちの未来を支えるお米



JAL国内線ファーストクラスのおもてなし
日本各地の名店プロデュース機内食

千葉県
～初秋を彩る地元食材を創作日本料理で～

新 JAPAN PROJECT
JAL FIRST CLASS



Japan Airlines adopted the rice as in-flight meals of first class (2016)
日本航空ファーストクラス機内食に採用



オーガニック
お取り寄せ

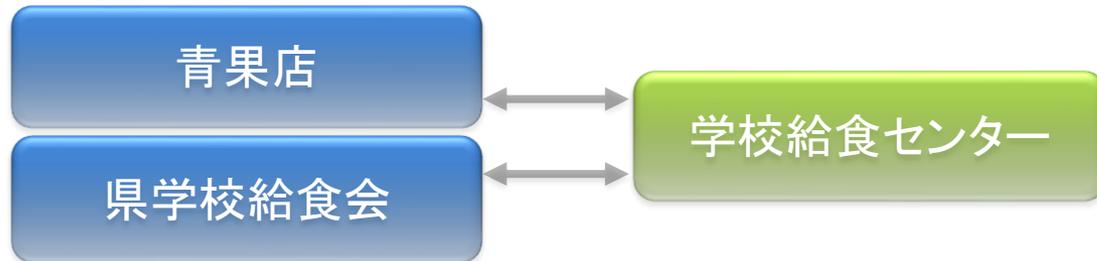
Biocle
Biocle by CINAGRO

でお買い求めいただけます！



■学校給食へ地場産有機野菜を導入

通常の給食野菜の流れ



青果市場の野菜が安定的に供給されるシステム

→地産地消は県内産がメイン

→**地元野菜は供給できない!**

学校給食有機野菜供給体制構築事業 2018年～

○給食センターの現体制で無理なく使用できる品目から優先

2020年度は、有機ニンジン、有機コマツナ、有機メークイン、有機タマネギ、有機ニラ、有機ネギ、有機ダイコン、有機キャベツ

いすみ産有機野菜の流れ

品目選び～作付け、納入まで、定例会で協議



作付け・出荷調整会議



学校栄養士による生育確認

有機米給食と連携した食・農・環境教育

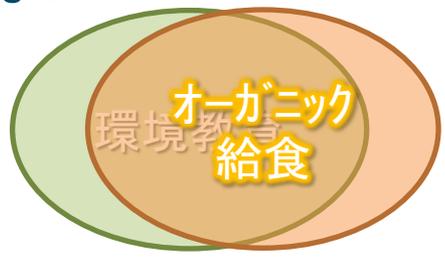
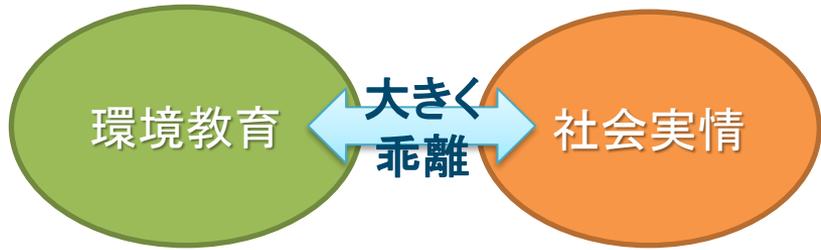
「環境」と「農業」と「食」を一体的に扱う教育プログラムの開発に着手
一年間で30時限(15テーマ×2時限)を扱う



◆従来の教育

「環境教育」と「食育」と「農業体験」が一体的に扱われていない

→ 子どもたちは農業の多面的価値を理解できない



健全な環境が、自身の健康と健全な社会を保障している

食・農・環境教育の普及

いすみの 田んぼと里山と せいぶつたようせい 生物多様性



「いすみの田んぼと里山と生物多様性」編集委員会 編・著

5. 田植えをしよう

一般的なお米づくりでは、稲の葉っぱが2.5枚ぐらい出た草丈12cmぐらいの苗で田植えをします。

「いすみっこ」のお米づくりでは、除草剤や殺虫剤を使わないため、苗を大きく、丈夫に育てないと雑草や害虫に負けてしまいます。

そのため、稲の葉っぱが4.5枚ぐらい出た草丈15cmぐらいの大苗で田植えをします。

現在の田植えは田植機で行うのが一般的ですが、みなさんが田植えを体験する場合はどれも手で植えるやり方で行います。

農家の人といっしょに実際の田んぼで田植えをする方法や学校内にあるミニ田んぼで田植えをする方法、バケツ田んぼで田植えをする方法があります。



写真1:「いすみっこ」の苗

田んぼでの田植えのやり方

田植えは、風があまりなく晴れたあたたかい日に行うのがよいです。このような日に田植えをすると植えた苗が早く根付き、すぐに成長していきます。

田植えのポイント～植えるまえに作業のポイントをよく確認しよう

① 30cm ぐらいの一定間隔で植えていきます。

間がせますぎると、稲の成長とともに根がからみあったり、肥料をうばい合ったり、光をうばい合ったりと稲同士がけんかしています。風通しも悪いので、稲が病気になるやすいです。

また、苗の列はまっすぐになるように植えましょう。列が曲がってしまうと稲刈りの時に苦労します。あらかじめ30cm ぐらいの間隔に植え付けの日印をつけたロープを使って、植えていきます。

② 1か所に植える本数は3本程度、深さは3cm ぐらいにします。

5本以上植えてしまうと、稲が成長したとき株が

込み合ってしまう、1本1本に十分に光が当たらなくなります。

浅く植えすぎると、苗が抜け水に浮いてしまいます。

深く植えすぎると、株わかれがうまくできず成長がおくれています。

苗の根元を親指と人差し指と中指をまっすぐにしてはさみ、第一関節が土に埋まるぐらいにさし、苗を置いてくるように指だけを引き抜くとうまく植えられる。



図：苗のもち方

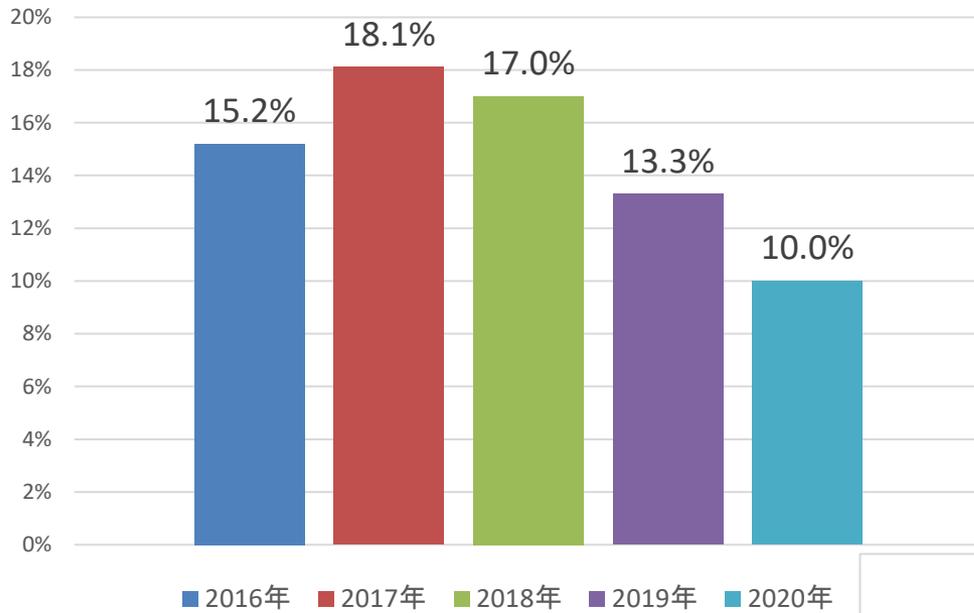
③ 苗を1か所植えたら、次の場所に進みます。

この時、かかから足を抜くようにするとうまく泥から足を抜くことができます。

植え方には、前に進むやり方と後ろに下がりがながら植えるやり方があります。



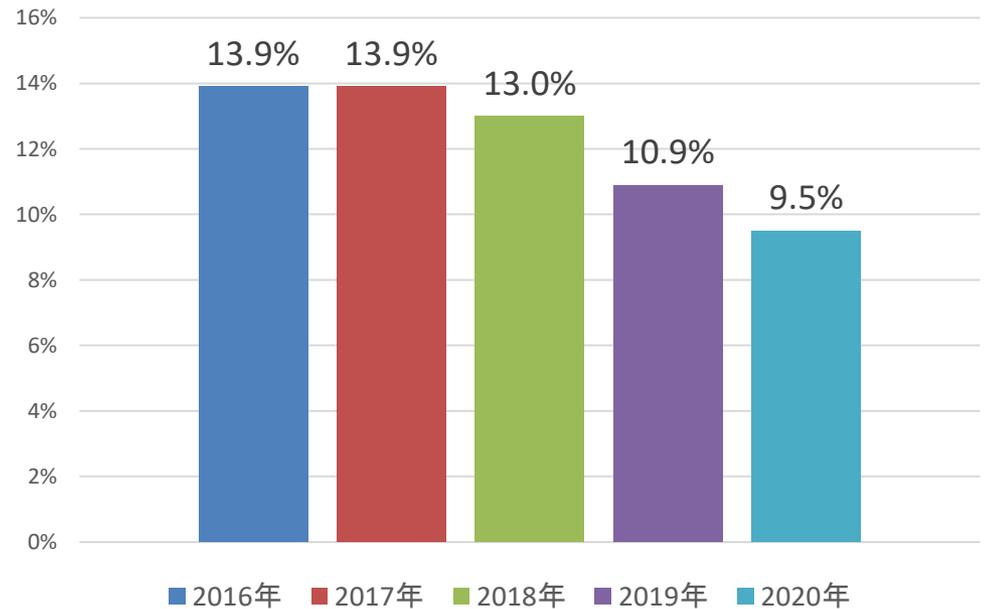
学校給食主食(お米)の残菜率(年平均)



有機の給食を本格的にはじめてから(2017年10月)、お米の残食が年々大幅に減少

給食全体の残食も年々減少

学校給食全体の残菜率(年平均)



いすみ市のモデル事例 令和2年度(個人農家の場合)

名前	いさん(70代)	Jさん(50代)	Kさん(30代)
有機参入年数	6年目	5年目	2年目
経営面積	7ha	5ha	17ha
有機稲作面積	2.7ha(R3年は3.3ha)	1.3ha(R3年は2.3ha)	1.9ha(R3年は2.9ha)
有機平均反収*米選1.85mm	473kg	393kg	513kg
販売収入 有機米部分のみ	☆JAへ販売 (JAS有機) 23,000円×128.5俵 (特裁<無農薬>) 20,000円×86俵 合計467万円	☆JAへ販売 (JAS有機) 23,000円×24.5俵 (特裁<無農薬>) 20,000円×64.5俵 合計185万円	☆JAへ販売 (特裁<無農薬>) 20,000円×111.5俵 計223万円 ☆小売店へ販売 (特裁<無農薬>) ?円×51.5俵 計?万円 合計223+?万円
*環直(1.2万円/10a)	324,000円	156,000円	228,000円

※JAS有機認証(転換期間中を除く)は、有機栽培3年目以降の圃場で取得

*環境保全型農業直接支払交付金—有機農業の場合、10aあたり12,000円交付



微生物の菌ちゃんです！

ウイルスから子どもを守るヒント満載♡ まほろばスタジオ オンライン配信です～



「いただきます」シリーズが、ご家庭で見れるようになりました、お申込みはこちら▶



9月12日(日) 13時～16時 〆切9月10日

配信ニューヴァージョン初公開！

「いただきます2

オーガニック給食編 配信オリジナルVer」

オオタ監督&前島由美&鮫田晋(いすみ市農政課) ZOOM トークショー

千葉いすみ市オーガニック給食の詳細を追加撮影したオーガニック給食編です！
太田洋いすみ市長、いすみ市在住中島デコさん、給食野菜畑を追加取材しています。
全国のオーニック給食を推進しているお母さんたちと一緒にご覧ください。
配信費 2000 円

次回配信予定 12月12日(日) 13時～16時

「いただきます2 オーガニック給食編 配信オリジナルVer」

※プログラムは一部変更の可能性があります。まほろばスタジオお申し込みフォームに最終情報が掲載されます。

ZOOM VIMEO 視聴説明映像▶



■有機農産物の学校給食で、心身ともに健康で、賢明な子どもたちを育成する



ご清聴ありがとうございました