

第35回 より豊かな全国学校給食をめざす

京都集会

テーマ **食の営みが、
からだをつくる。
心をつくる**



- 安全でおいしく、ふれあいのある給食を子どもたちに

とき

2月27日土

10:00~16:00

参加協力券
500円

ところ

京都テルサ

12:00まで 東館 3階

13:00から 東館 2階・3階

記念講演

全体会 10:00~12:00 東館3階 会議室

『**食べること**』をとらえなおす — ドイツの台所の歴史から

講師 ^{ふじはら・たつし}**藤原辰史** (京都大学人文科学研究所准教授)

システムキッチン^{ようらん}揺籃の地、ドイツ。
エネルギーが石炭からガス・電気へと移行するなか、私的キッチンの近代化が進む。
食品産業の台頭、カリスマ主婦の登場、台所用具の進歩。
そんななかで「食べること」は、どのような変化を遂げてきたのか、
過ぎ去った過去のガラクタの山から、新しい時代の食のヒントを見つけ出す。

講師プロフィール●

1976年北海道生まれ、島根県育ち。京都大学人文科学研究所准教授。専攻はドイツ現代史、食の思想史。
著書に『稲の大東亜共栄園』(吉川弘文館)、『カブラの冬』(人文書院)、『ナチスのキッチン』(水声社)、『食べること
考えること』(共和国)などがある。



子どもたちのすこやかな未来のために



分科会 13:00~16:00

10月にTPP（環太平洋連携協定）交渉は大筋合意し、国内農業への深刻な影響と食の安全への不安が広がっています。また、子どもの貧困が深刻化する中、「夏休みにはやせてしまう」、「中学校には給食がないので、お昼は食べる物がない」などの実態もあります。

豊かさを育てる共通の場として保育所や学校の給食を充実してほしいという願いは父母・府民に広がり、運動もすすんでいます。こうしたなか府内で、中学校給食の実現、給食費無償化、食物アレルギー対応の充実などの成果が生まれ、国産小麦100%の給食パンも導入されます。

21世紀の子どもたちの命を育むためにも、地域の食べ物や食文化を子どもたちに伝える取り組みを強めましょう。子どもの食や健康の課題について学び、学校給食の現状や地域の取り組みが交流できる機会にしたいと考えています。

多くの皆さんの参加をお待ちしています。

第1分科会 東館 3階 会議室A

学校給食の充実と食育

- ▶ 子どもの食と健康
(食事内容・子どもの貧困)
- ▶ 教育としての学校給食
(食教育・給食内容の充実)
- ▶ 府内、全国で広がる学校給食の地産地消
- ▶ 学校給食でのアレルギー対応
- ▶ 放射能汚染と学校給食の食材

第2分科会 東館 2階 視聴覚研修室

食の安全から学校給食を考える

- ▶ 食の安全は守られているでしょうか
(TPP大筋合意の中身)
- ▶ 給食センター・民間委託・調理員のパート化の現状と問題点
- ▶ 府内の中学校給食の状況
- ▶ 学校給食を守る父母、地域の取り組み
- ▶ 日本の農業を守り自給率を高める食事とは

保育所あり●東館 1階(和室)(1歳以上) ※できるだけ事前にお申し込みください。連絡先：京都自治労連(表面)

京都テルサへのアクセス

- JR京都駅(八条口西口)より南へ徒歩約15分
- 近鉄東寺駅より東へ徒歩約5分
- 地下鉄九条駅4番出口より西へ徒歩約5分
- 市バス九条車庫南へすぐ
- 名神京都南インターより国道1号北行き市内方面へ九条通を東へ、九条新町交差点を南へ

有料駐車場が地下に180台。料金のご確認は京都テルサホームページをご覧ください。(満車となる場合もありますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください)

