

農業拡大の鍵となっている。パリ市は2015年、「2020年までに学校給食の原材料をオーガニックと持続可能な食材50%にする」目標を掲げた。フランス政府は、2018年、法律で「2022年までに、学校給食・病院食・職員食堂など公共の集団食の食材を“オーガニック”または“環境に良いという認証付きの食材”で50%を占める」と決定した。

オーガニック給食はおいしさや安全と子どもたちの健

康に貢献するだけでなく、地域の有機農業への関心や理解を深める。安定してまとまった量の給食需要は、有機農家の経営を安定させ、地域の有機農家を増やすことにつながる。そしてお金が地域経済に回る。

水、空気、土壌の環境が回復し、虫も鳥も魚も戻ってくる。郷土の田畑、野山を荒らさず、誇れる美しい風景のふるさとを次世代に引き継いでいけるのだ。(安田)

## 学校給食

## 学校給食パンのグリホサート残留調査 2019

2020年2月13日公開

農民連食品分析センターHPより

サンプルの入手期間は、2019年6月から2020年1月にかけて、自治体の議員さんをはじめとした様々な方の協力を得て、学校給食会などから学校給食パンを入手しました。

入手できたパンのうち、小麦の原産地についての情

報が入手できたものについては、結果表の原産地欄に表示しました。

学校給食パン14製品中、12製品でグリホサートの検出が認められました。検出が認められなかったのは、地場産小麦を使用しているものと、米粉を使用しているものの2製品のみでした。

表1 学校給食パンのグリホサート残留調査結果 2019

No.	商品名	地域	小麦の原産地	分析結果(ppm)
1	コッペパン(学校給食パン)	関東	外国産80%、県産小麦20%	グリホサート 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%	グリホサート 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100%	グリホサート 0.04
5	ロールパン(学校給食パン)	関東	外国産100%	グリホサート 0.05
6	学校給食用コッペパン黒糖	関西	不明	グリホサート 0.07
7	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 0.08
8	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 0.08
9	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 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	グリホサート 0.07
12	小学校の給食パン	関西	不明	グリホサート 0.03
13	給食パン	九州	アメリカ、カナダ	グリホサート 0.07
14	給食パン(中学校のもの)	東北	不明	グリホサート 0.03