

グラビア	地域を支える人 石原貴史さん・京都府京田辺市	1
発掘! 地域の希望のタネ	〈あんこう〉茨城県北茨城市	5
給食のじかん	〈うなぎまぶし〉愛知県名古屋市長 山越美由紀	7

焦点	太陽光パネルの濫立に対する自治体の対応のあり方	板垣勝彦	10
----	-------------------------	------	----

特集 都市農業と自治体

	都市農地をめぐる法制度と自治体の役割	安藤光義	16
インタビュー	自治体とともに歩む練馬の農業	白石好孝	25
	学校給食への供給拡大による都市農業振興	伊藤久雄+ 小林幸治	35
	大都市の地の利を生かした農業振興—大阪市	澤田真理子	42
	韓国の都農相生・公共給食がもたらした都市と農村の共生 —ソウル市の都農相生公共給食の事例から	姜 乃榮	48
各県自治研活動レポート	「地域の魅力を守れ!」 助け合いの大切さを知る—石川県本部	小泉 純	54
連載	東日本大震災の被災地は今⑥岩手県 東日本大震災を振り返り記録する 取り組みを進めよう	及川隆浩	56
書評	松下啓一著 『自治するまちのつくり方』	菅原敏夫	63
	『月刊自治研』2021年 総索引		64
	自治研センターの機関誌案内		71
	次号予告・編集部から		72



この日の献立は〈みそカツ・きゃべつ・ゆばのすまし汁〉です。

みそカツ

【材料：1人分】
 豚ヒレカツ……2個
 砂糖……4g
 しょうゆ……0.7g
 みそ……5g
 酒……4g
 みりん……2g
 水……7~10g

【つくり方】
 ①ヒレカツはあぶらで揚げる。
 ②水・砂糖・みりん・みそ・しょうゆ・酒を煮たてる。
 ③①に②をかける。

きゅうりの土佐あえ

【材料：1人分】
 きゅうり……40g
 塩……0.4g
 砂糖……0.3g
 しょうゆ……1g
 レモン汁……0.3g
 けずりぶし……0.5g

【つくり方】
 ①きゅうりは5mmくらいの輪切りにする。かるくゆで流水で十分冷まし、塩をふり水切りする。
 ②砂糖・しょうゆ・レモン汁を①とまぜあわせ、けずりぶしをあえる。

学校給食では、焼いたあと細く切ったうなぎを調理所で、しょうゆ・ざらめ糖・みりん・酒で甘辛く煮たものを、子どもが教室でご飯の上にかけて食べます。「うなぎまぶし」の日には、朝から子どもたちだけでなく、教職員も楽しみにして、甘い匂いを楽しみながら、給食の時間を待っています。

—愛知県特産の「豆みそ」—

「だいすき♥なごやめし」の日には、他に愛知県の特産である豆みそを使用したり、味噌かつ・みそ煮込みうどんや平打ちうどんの一種である名古屋の郷土料理の「ぎしめん」等を提供しています。これからも学校給食を通して子どもたちにも、名古屋独自の献立をおいしく食べてもらいたいと思います。

山越美由紀
自治労名古屋市長
学校支部書記長

