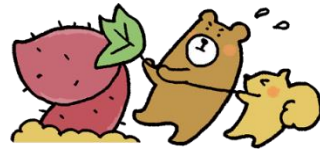




食育だより 10月



こんげつ きゅうしよくもくひょう じ ば さんぶつ し げんざい にほん おお しょくざい
 今月の給食目標は、『地場産物について知ろう』です。現在の日本では、多くの食材がスーパーなどで
 ねんじゅうて はい しょくざい か えら たいせつ ねだん ひんしつ かんきょう
 1年中手に入ります。だからこそ、食材を買うときはきちんと選ぶことが大切です。値段や品質、環境への
 はいりよ しょうほう かんが
 配慮がされているかなど、さまざまな情報をもとに考えましょう。



地場産物を使った学校給食



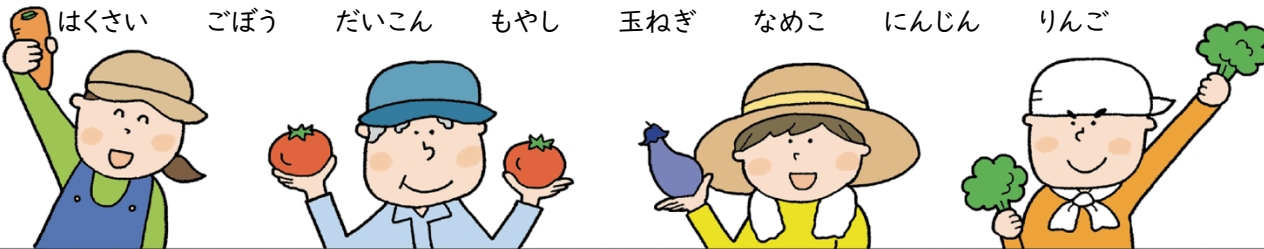
じ ば さんぶつ ちいき た もの
 地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。
 がっこうきゅうしよく ちいき せいさんしゃ せいさん しんせん た もの
 学校給食は、地域の生産者によって生産された新鮮な食べ物を
 たくさん使うようにしています。下の、『10月の給食の森町で作られて
 いる食材・食品の活用予定』と『10月の給食の森町近隣の町で作
 られている食材の活用予定』をみて献立表の中から探しましょう。

10月の給食の森町で作られている食材・食品の活用予定

米 ほたて きゅうり たまご 長ねぎ じゃがいも イカかまぼこロquette(いなみ食品)

10月の給食の森町近隣の町で作られている食材の活用予定

はくさい ごぼう だいこん もやし 玉ねぎ なめこ にんじん りんご



地産地消



ち いき せいさん のうりんすいさんぶつ
 地域で生産された農林水産物を
 ち いき しょうひ
 地域で消費しようとする取り組み
 を地産地消といいます。新鮮でお
 いしい地域の食材を食べましょう。

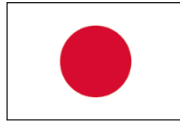
世界の食料自給率くらべ

アメリカ

フランス

ドイツ

日本



104%

121%

83%

38%

しょくりょうじきゅうりつ こくない しょうひ た もの こくない
 食料自給率とは、国内で消費される食べ物が国内の

せいさん
 生産でどれくらいまかなえているかを示す指標です。
 にほん しょくりょうじきゅうりつ
 日本の食料自給率(カロリーベース)は38パーセントです。
 せかい しょくりょうじきゅうりつ
 世界の食料自給率とくらべてみると、アメリカは104%、
 フランスは121%、ドイツは83%で、日本は先進国の中でも
 ひく すいじゅん
 低い水準です。

※日本は令和5(2023)年度、そのほかの国は2021年の値。(農林水産省 HP より)

Q. 食料を輸入に頼っているとどうなるの？

A. 日本は、食べ物の多くを外国産に頼っているため、
 せかい のできごとのえいきょう う
 世界のできごとの影響を受けやすくなっています。
 たと せ かい てき じんこうぞう か しょくりょう た がいこく
 例えば、世界的な人口増加で食料が足りなくなったり、外国
 けいぎじじょう ゆじゅう ちきゅうおんだん か いじょうき
 の経済事情で輸入ができなくなったり、地球温暖化や異常気
 象で収穫量が減ったりすることも考えられます。安心して食
 べるためには、しょくりょうじきゅうりつ あ ひつよう
 食料自給率を上げることが必要です。



しょくりょうじきゅうりつ あ
 食料自給率を上げるためには、
 しゅん しょくざい えら じもと しょくざい
 旬の食材を選ぶこと、地元でとれる食材を
 食べるようにすることが必要です。