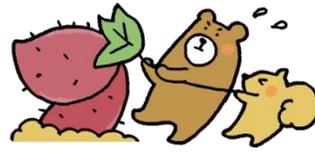




# 食育だより 10月



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。

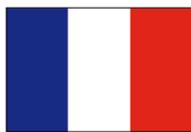
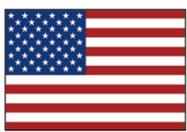
## 世界の食料自給率くらべ

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。

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、  
 しょん 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  
 た 食べるようにすることが必要です。

※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  
 けいざいじじょう 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。

