

令和7年 3月 12日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ 小松菜のアーモンド和え
じゃがいものみそ汁 さつまいもチップス(中のみ)



【ひとロメモ】

日本の食料自給率について知ろう

(食文化)

日本は、多くの食材を海外から輸入していることを知っていますか？国内で消費する食材をどのくらい国内で生産しているかを割合で表したものを食料自給率といいます。日本は先進国の中でもこの食料自給率が低く、令和5年は38%でした。半分以上を輸入に頼っていることがわかりますね。

安全な食料を安定して手に入れるためには、食料自給率をあげることが大切です。買い物をする際に、食材の生産地に注目して、地元の食材を手にとったり、旬の食材を食べたりすることでも自給率アップにつながります。

給食でも、地元の食材や旬の食材を献立に取り入れるように心がけています。残さずしっかりいただきましょう。

令和7年 3月 12日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 肉もっそ 牛乳 白身魚の香味揚げ
小松菜のごまドレッシングあえ ふしめん汁



【ひとロメモ】

郷土料理 肉もっそについて知ろう

(食文化)

「肉もっそ」とは、香川県三豊市の郷土料理で「もっそう飯」という言葉が由来です。この「もっそう飯」は、海や山、里の食材を炊いて、炊き込みごはんに混ぜる料理で一人分に分けて、手で丸くにぎったおにぎりのような料理です。

昔の農作業は、地区の人のみんなで朝から夜まで行っていました。その時の昼ごはんを食べられていたのが、「肉もっそ」でした。今では三豊市のお祭りで振る舞われています。

今日の給食の肉もっそには、牛肉、豆腐やごぼうなどの野菜と米を一緒にたきました。三豊市の郷土料理をあじわってたべましょう。

令和 7年 3月 12日 (水)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ
小松菜のアーモンドあえ
じゃがいものみそ汁 (中)さつまいもチップス

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ 小松菜 キャベツ



【ひとロメモ】

食料自給率について知ろう

(食文化)

みなさんは、食料自給率について知っていますか？食料自給率とは、「国内で供給された食料の何割が国内で生産されたかを示す指標」のことです。では、日本の食料自給率は何%なのでしょう。3択クイズで、考えてみましょう。

- ①55% ②38% ③69%

正解は、②です。農林水産省の発表によると令和5年度の日本の食料自給率は38%です。ということは、残りの62%は全て外国の輸入に頼っているということになります。食料不足や災害など様々なリスクがあるので、いつも安定して食料を輸入できるとは限りません。他の国の自給率をみると、令和2年のデータでは、オーストラリアは173%、アメリカは115%など日本は他の先進国と比べても、低いことがわかります。

未来の日本の食を守るために、私たちができることは「食料自給率をあげること」です。その簡単な方法は、国産の農産物を選ぶことです。地産地消もその一つの方法ですね。まずは、「この食材はどこで作られたものだろう？」と産地に目を向けたり、「今が旬の食べ物は何かだろう？」と食材に関心を持つことから始めましょう！