

食育だより

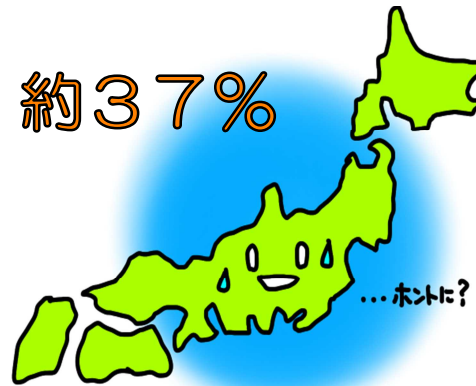
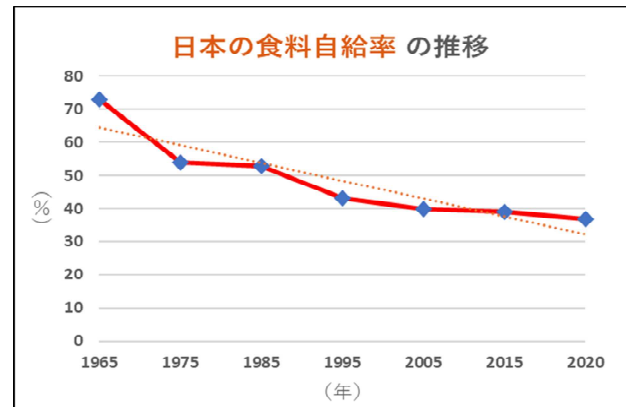


令和3年度12月発行
琴浦町立学校給食センター

日頃、食材の産地を気にしていますか？海の幸、山の幸に恵まれた琴浦町ですが、日本全体で考えると、日本の食料自給率は約37%です。品目によっても、国内でまかなえるもの、外国に依存しているものがあります。日本の食の現状を知り、それぞれの立場で何が出来るのか、考えてみましょう。

食料自給率とは？

食料自給率とは、その国で食べている食料のうち、国内でまかなえている割合です。食事から得られるエネルギー量を基準にした「カロリーベース」という方法で算出されます。日本の37%に対して、世界の国を見ると、第1位はカナダの266%、第2位はオーストラリアの200%となっています。



学校給食での取り組み

平成20年に学校給食法が改正され、学校給食での積極的な地域の産物の利用が位置付けられました。地場産物の使用割合や、食育の推進についても目標値を定めるなどして、取り組みがすすめられています。

地域の食材を
たくさん使う



地域の食材の
よさを知らせる

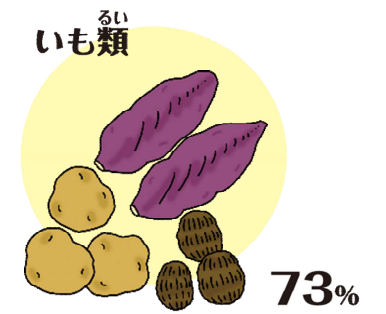
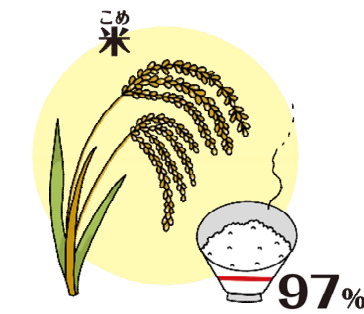
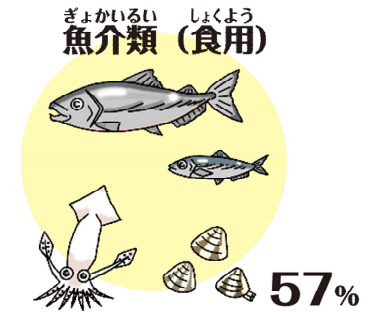
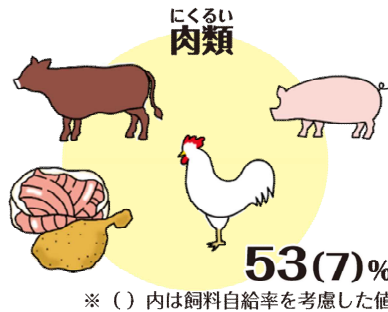
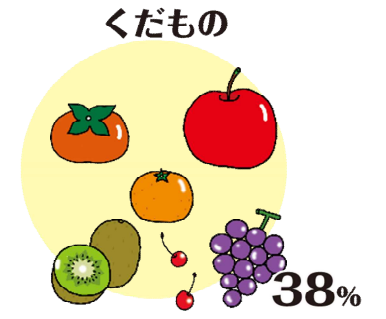
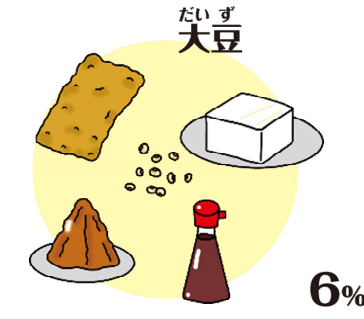


「和食」に
親しんでもらう



これが、今の日本の「食」の姿

農林水産省が発表した、令和2年度 各品目の食料自給率（カロリーベース）です。



地産地消 給食メニュー紹介 ♪ ジャーマン長いも ♪

【材料(4人分)】

- 長いも・・・1/3本
- ベーコン・・・4枚
- 白ねぎ・・・1/2本
- オリーブ油・・・大さじ1
- 顆粒コンソメ・・・小さじ1
- 塩・・・適量
- こしょう・・・少々

【作り方】

- ①長いもは2cm角に切り、水にさらした後、水分をきる。
- ②①の長いもを、オーブントースターでこんがり焼き目がつくまで焼く。
- ③ベーコンは千切り、白ねぎは粗みじん切りにする。
- ④熱したフライパンにオリーブ油をひき、③を炒める。
- ⑤④に②の長いもを加え、コンソメ・塩・こしょうで味をととのえる。

※お好みで、バター・チーズ・醤油・カレー粉などで味のアレンジもお試しくささい♪