

# 給食だより

第3号

平成22年 2月

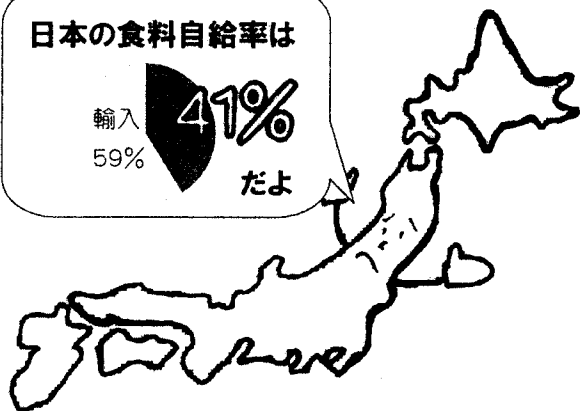
作成／瀬戸市栄養教諭・学校栄養職員

発行／瀬戸市学校教育課 学校給食係  
(給食センター)

## 食べものは どのくらい日本国内でつくられているの？

日本の食料自給率は

輸入 59%  
41%  
だよ



食料自給率とは、その国の食料がどのくらい国内でつくっているかという割合です。

日本の食料自給率は、41%です。残りの59%は輸入しているので、外国で作られたものということになります。

身近な食べものの自給率を調べてみると、高いものや低いものとさまざまですが、100%なのは米(主食用)だけです。

参考資料「平成20年度食料自給率」農林水産省

### 食料自給率が低い原因は？

日本の食料自給率が低い主な原因として、食生活の変化があげられます。

昭和40年度の食料自給率は73%ありました。平成20年度は41%と30%も減少しています。これは、国内で作っている米を食べる量が減り、肉類や油を使った料理が好まれるようになったからといわれています。

また、豆腐やしょうゆのもとになる大豆や、うどんになる小麦粉も外国から買っています。

1kgの牛肉を得るためには、約11kgの雑穀(えさ)が必要です。しかし、日本はそれだけの雑穀をつくることのできないで、外国から大量にえさを買っています。もし、外国からえさが買えなくなってしまうと国産の肉もずっと少なくなってしまいます。

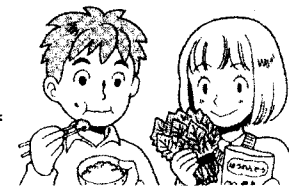


えさの  
自給率  
26%

外国からえさを  
買わないと大き  
くなれないよ！



### わたしたちにできること



日本では、食べものを外国から大量に買っている一方で、食べ残しや期限切れ食品として大量に捨てています。

給食でも、食べたくないからと残されたものは、捨てられてしまいます。食べものを残さず食べることは、輸入を減らすことにもつながります。給食を作ってくれる調理員さん、運んでくれる業者の人、材料を作ってくれる農家の方に感謝の気持ちを忘れずに、残さず食べたいですね。

### 旬の食べもの！

また、食べものはもっとも適した季節につくれば、余分な燃料を使いません。旬のものを食べることも食料自給率アップにつながります。食材を買うときは、旬のものを必要なだけ購入し、無駄なく食べたいですね。

### 地産地消！



地産地消とは、地域でとれたものを、その地域で食べるということです。日本で作られたものを日本で食べることで自給率アップにつながります。

### ごはんを中心としたメニュー！



ごはんは、なんといっても自給率100%！和食だけでなく、洋食もごはん食べてはいかがでしょう？

### ～ 学校給食を「あいち」の食べもので～

地産地消の取り組みは、給食でも行われています。

ごはんは愛知県のブランド米、パンは愛知県の小麦粉を20%使っています。牛乳も、愛知県で育った牛からしぼったものです。他にも瀬戸で収穫されたなす、さつまいも、さといもを取り入れています。



～ 学校教育課から保護者のみなさまへ～

ご負担いただく給食費は、給食用食材に使い、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大切なものです。