



1月25日から29日は「学校給食週間」です。学校給食は明治22年、山形県鶴岡市で弁当を持ってこられない子供のために、おにぎりと簡単なおかずを出したことが、始まりといわれています。鬼怒中学校の皆さんには、長い給食の歴史を振り返るだけでなく、現在の日本の食事について考えてほしいと思います。



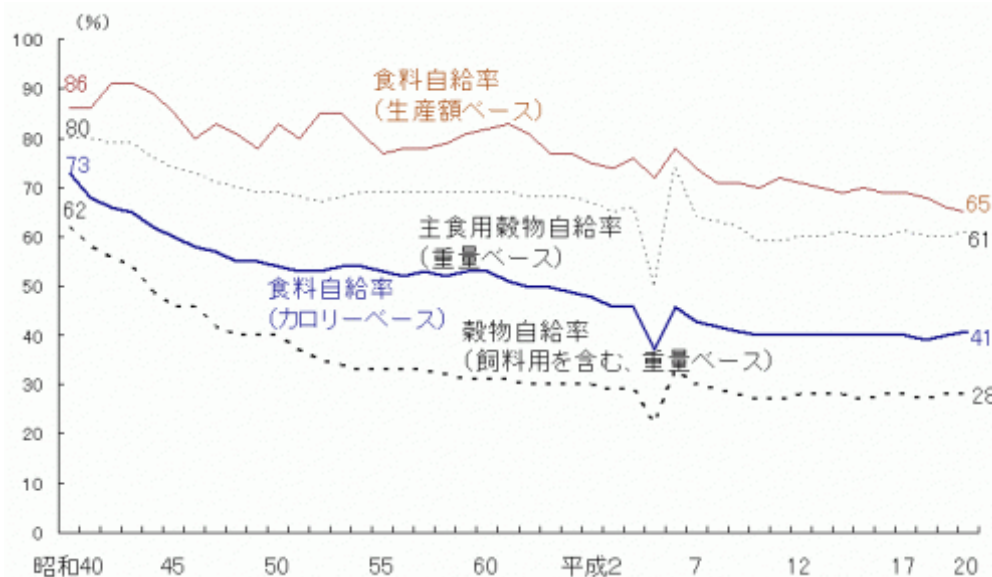
食料自給率ってなんだろう？

その国で消費される食料が、どのくらい国内で生産されているかを示す指標のことです。

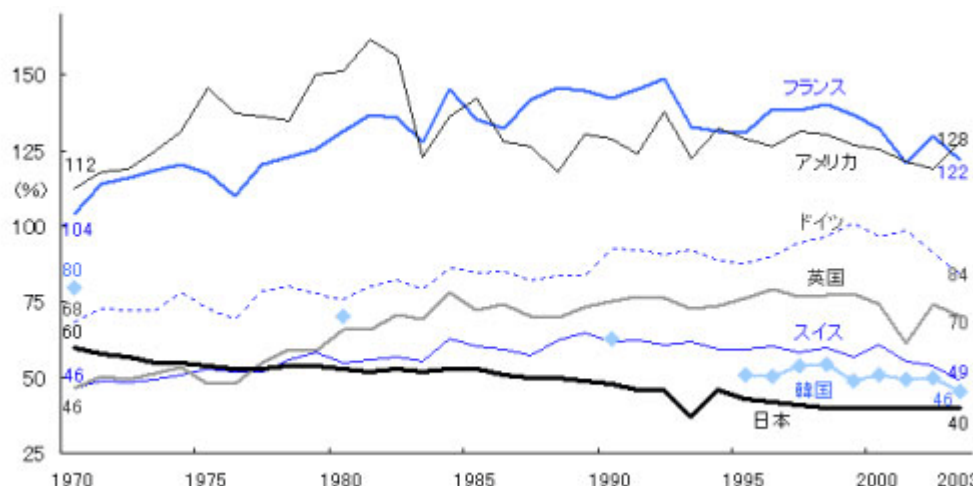
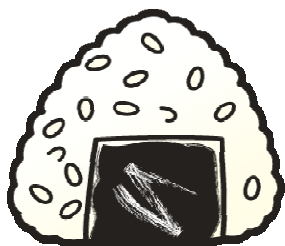
日本のカロリーベースの食料自給率は、昭和40年度の73%から平成18年度には41%と低下しました。



主な先進国と比べると、アメリカ128%、フランス122%、ドイツ84%、英国70%となっており、わが国の食料自給率は主要な先進国の中で最低の水準となっています。



日本では昔から米を中心とした食生活が営まれてきましたが、戦後、おかずの割合が増え、特に肉・乳製品・油脂・小麦製品の消費量が増加しました。自給率の高い米の消費が減り、自給率の低い肉・乳製品・油脂・小麦製品が増えてきたことにより、食料全体の自給率が低下してきたのです。



食料自給率を上げるために、私たちにできることはあるでしょうか？海外や日本国内でも遠いところから運ぶには、大量の移送用燃料が必要です。しかも温室効果ガスが排出されます。地球環境も考えると、自分の地区でとれた旬のものを食べるのが一番です。旬のものは、栄養価も高く値段も安く手に入ります。さいわい栃木県は米・牛乳・野菜・果物を多く生産できる県です。都道府県別の食料自給率をみると、72%で11位です。学校給食ではこれからも、宇都宮市でとれたものを使いたいと考えています。皆さんの家でも食料自給率の話をしてみてください。

今日の地産地消

- | | | | | | |
|-----|-----------|-----------|-----|---------|------------|
| 12日 | キャベツ・きゅうり | ・ゆで野菜 | 22日 | ほうれんそう | ・ゆで野菜 |
| | ねぎ | ・煮込みうどん | | キャベツ | ・ポークポトフ |
| 14日 | だいこん | ・大根おろし | 25日 | だいこん・大豆 | ・しもつかれ |
| 15日 | 大豆 | ・ミソトウモロコシ | | ねぎ | ・かぼちゃの卵とじ汁 |
| 18日 | ねぎ・はくさい | ・ぎょうざスープ | 26日 | キャベツ | ・春雨サラダ |
| 19日 | キャベツ・きゅうり | ・ゆで野菜 | | ねぎ | ・トックスープ |
| 20日 | ねぎ | ・牛どん | 27日 | だいこん | ・おでん |
| | はくさい | ・おひたし | 28日 | キャベツ | ・ごまあえ |
| 21日 | はくさい | ・いそべあえ | 29日 | キャベツ | ・野菜スープ |
| | だいこん | ・五目きんぴら | | | |

