

11月 給食だより

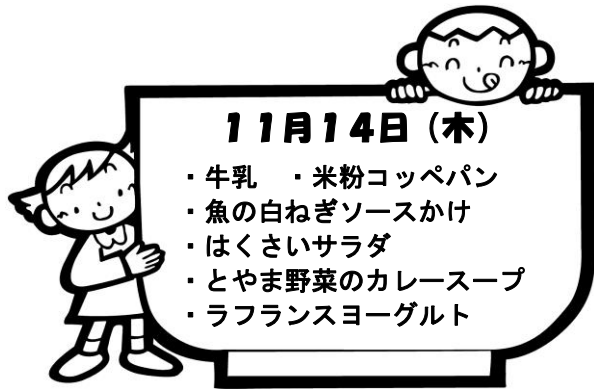
富山市立八尾中学校

秋も深まり、朝晩の冷え込みも一段と厳しくなってきました。

季節の変わり目は、風邪をひきやすくなります。規則正しい食生活をし、体調を崩さないように心掛けましょう。

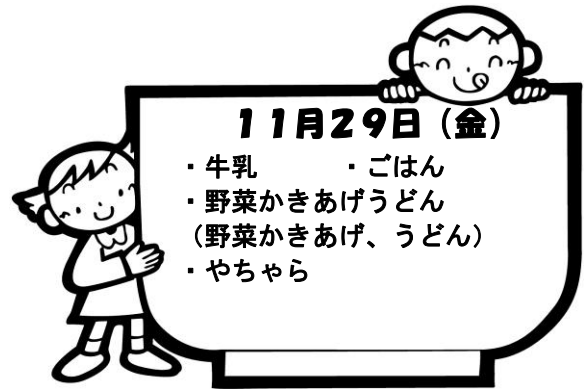
学校給食とやまの日

11月は食育推進月間です。富山市の学校給食では11月中に2回、「学校給食とやまの日」として、地場産の物をより多く取り入れた献立を実施し、学校給食を通して地産地消の推進や、富山の食文化の伝承を行っていききたいと思います。



11月14日(木)

- ・牛乳 ・米粉コッペパン
- ・魚の白ねぎソースかけ
- ・はくさいサラダ
- ・とやま野菜のカレースープ
- ・ラフランスヨーグルト



11月29日(金)

- ・牛乳 ・ごはん
- ・野菜かきあげうどん
(野菜かきあげ、うどん)
- ・やちやら

市内・県内産の食材



牛乳(県内) 米(市内) 米粉(県内) しいら(富山湾) 豚肉(県内)
ねぎ(県内・市内) 白菜(県内) れんこん(県内) キャベツ(県内) にんじん
(県内) かぶ(県内・市内) 小松菜(県内・市内) うどん(県内・市内)
ラフランスヨーグルト(県内・市内)



学校では、掲示や給食時の放送等で、「とやまの日」に使用する食材について取り上げます。

地産地消について

最近、あちらこちらで「地産地消」という言葉を耳にします。地産地消とは、



「地元生産・地元消費」を略した言葉で、地元で生産されたものを地元で消費するという意味です。

年々、全国的に地産地消の意識が高くなり、スーパー等の店では、コーナーを作り、地元で取れた食材を並べ、生産者の写真や名前を表示しているのを見かけるようになりました。地元の物は他の物に比べて、新鮮でおいしく、安全とされています。また、生産者の顔が見える、話ができるなどのよい点があります。

日本の自給率は
約40%



※カロリーベースとは、食材のエネルギー量をもとに食糧自給率を計算したものです。

食糧自給率とは、その国で食べている食料のうち、どのくらいが国内でまかなえているかを表す割合です。日本は多くの食べ物を外国から輸入していて、食糧自給率は約40%(カロリーベース)しかありません。輸入に頼っている食生活で、万が一輸入がストップするような事態が起こると、私たちの食生活は成り立たなくなってしまいます。ですから、地域でつくられているもの、国産のものを大切にしていける必要があると言えます。