

* 給食だより *

平成22年 11月
さいたま市立大宮北中学校
給食室

11月は「彩の国ふるさと月間」です！！



地産地消ってどんなこと？

地元でとれたりつくられている地場産物を、地元で消費することを「地産地消」と言います。地場産物は生産している人が近くにいるので、顔が見え、話ができます。生産状況も確かめやすいので、新鮮でおいしく、安心・安全です。そして、輸送に時間がかからずコストや排気ガスなどによる環境負荷がかからないので、地球環境を守ることに役立ちます。

また、地場産物を通して、地域の自然や歴史を知る事にもつながります。北中学校でも今年から月に1回、西区のお米と岩槻区の小松菜などの野菜を直接、農家の方に納品してもらい給食に使用しています。生徒たちもふっくらとしたご飯とシャキシャキした新鮮な野菜でふるさとの味を楽しみながら、食べています。そして今月は、ゼリーフライやしゃくし菜飯、まゆだま汁などの埼玉県産の郷土料理や埼玉県産の野菜を使った彩の国シチュー、豚肉とブロッコリーの豆板醤炒めなども給食に登場します。ご家庭でもふるさとの味について話題にして、大切に伝えていってください。



日本の食料自給率は 約40パーセント！！

食料自給率とは、その国で食べている食料のうち、どのくらい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、食料自給率は約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、わたし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くなきゃいけないといえます。一度みなさんで考えてみましょう。

