

給食だより 11月

令和4年度 11月 21日
座間市立入谷小学校

11月23日は勤労感謝の日です。みなさんが毎日食べている給食には、地域の食材が多く使われています。その食材を育てる人や運ぶ人、調理をする人など、いろいろな人たちによって給食は支えられています。感謝の気持ちを忘れずにいただきましょう。

地域の
食べ物を
食べよう

地産地消！

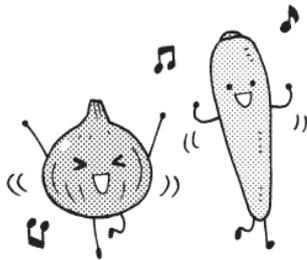


地域でとれる食べ物を、その地域で食べることを「地産地消」といいます。今月食べたざまりん給食をはじめ、座間の給食には、たくさんの地域でとれた食材が使われています。給食の献立から地域の食材を探してみましょう。

地産地消のよいところ

新鮮で安心

生産地が近く、作っている人や場所がわかるので、新鮮で安心な食べ物が手に入ります。



地域の活性化

地域で作られたものを買うと、その地域の経済を活性化させ、生産者を応援することができます。



環境によい

輸送距離が短いので、使う燃料が少なく、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出も減ります。



調べてみよう 地域でとれる食べ物

絵や写真

とれる食べ物

とれる理由

11月1日に今年も「ざまりん給食」を実施しました！

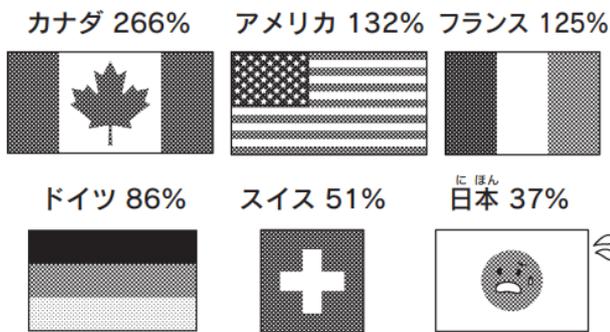
献立： 巻きずし・牛乳・魚のごまあげ・さつまいも汁・みかん



昨年度、座間市市制施行50周年を記念して実施した「ざまりん給食」を今年度も提供しました。座間市産の米・みそ・野菜をふんだんに使用した「地産地消」の給食です。

座間市は日々、農家のみなさんがたくさん協力してくださるので、なんと令和3年度は給食での市内産食材の使用率が24.6%と神奈川県内2位となりました！おいしい食材を届けてくれる農家の方に感謝して、毎日の給食を食べたいですね。

日本の食料自給率は37%



※カロリーベース 出典 農林水産省「食料需給表」(日本は2020年度 それ以外の国は2018年)

食料自給率とは、国内で消費される食べ物のうち、国内で作られたものの割合のことです。日本の食料自給率は37% (カロリーベース) と、世界の国とくらべてとても低い値です。これは食生活の変化で自給率の高い米を食べる量が減って、肉や乳製品など、輸入した食料を食べる量が増えたためといわれています。外国からの輸入がとまってしまうと、日本の食べ物は不足してしまいます。食料自給率をあげるにはどうすればよいのかを考えてみてください。

子どもたちの命を救う給食

世界には、空腹のまま学校に通っている子どもや、家族の仕事の手伝いで学校に通えない子どもが多くいます。学校給食があると、親が子どもを学校に通わせるようになり、子どもの栄養状態が改善されます。また、学校への出席率も高くなり、成績の向上にもつながっています。

