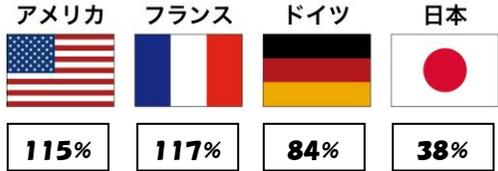


実りの秋です。11月の給食は、「まるごと秋田を食べよう月間」として秋田県内、秋田市内の地場産物を多く取り入れた給食を提供し、地産地消に力を入れます。地産地消は、日本の食料自給率アップにもつながります。この機会に、みなさんも自分たちが食べている食べ物の産地について意識してみましょう。

世界の食料自給率くらべ



日本の食料自給率(カロリーベース)は、38%です。世界の食料自給率とくらべてみると、アメリカは115%、フランスは117%、ドイツは84%で、日本は先進国の中でもかなり低い水準です。

※日本は2022年度、そのほかの国は2020年の値。 出典：農林水産省「令和4年度食料需給表」

食料自給率アップの取り組み

- ①今が旬の食べ物を選ぼう
- ②地元でとれる食材を食べよう
- ③ごはん中心のバランスのよい食事をしよう
- ④食べ残しを減らそう
- ⑤自給率向上の取り組みを知り、応援しよう



食料自給率向上のために、自分たちにできることをしましょう。

Q. 食料を輸入に頼っているとどうなるの？

A. 日本は、食べ物の多くを外国産に頼っているため、世界のできごとの影響を受けやすくなっています。例えば、世界的な人口増加で食料が足りなくなったり、外国の経済事情で輸入ができなくなったり、地球温暖化や異常気象で収穫量が減ったりすることも考えられます。安心して食べるためには、食料自給率を上げることが必要です。



11月23日は 勤労感謝の日

11月23日は「勤労感謝の日」です。この日はもともと「新嘗祭(にいなめさい)」と言って、米や農作物など、その年の収穫を神に感謝する日でした。私たちは普段何気なく食事をしてしまいがちですが、その裏には、食べ物を育てる人や運搬する人、料理をする人などさまざまな人たちの働きがあります。改めて、毎日おいしい食事が食べられることに感謝しましょう。



さつまいもの収穫

10月23日(月)、1・6年生が5月に苗を植え、水やりなどの管理をして約5か月間育てたさつまいもを収穫しました。10月25日(水)の給食に、このさつまいもを使った「秋野菜カレー」が登場し、全校で味わいました。



自分たちで育てたさつまいもの味は最高!

11月の地場産を使ったおすすめ献立を紹介します

11/7(火)の給食です

●●里芋と大根のブラウンシチュー●●

◇材料4人分◇			
・豚肉(スライス).....	120g	・ハヤシルウ.....	60g
・サラダ油.....	4g	・ソース(中濃).....	4g
・にんにく.....	5g	・デミグラスソース.....	20g
・たまねぎ.....	200g	・トマトケチャップ.....	12g
・塩・こしょう.....	少々	・トマトピューレ.....	24g
・ワイン風(赤).....	12g	・さやいんげん.....	20g
・にんじん.....	80g		
・里芋.....	120g		
・大根.....	65g		
・しめじ.....	30g		
・トマト.....	40g		



秋田市内では、主に雄和地区や河辺地区で大根の栽培が行われています。

◇作り方◇

- ①にんにくはみじん切り、たまねぎはくし切り、にんじんと大根はいちょう切り、里芋は一口大、トマトは角切り、さやいんげんは2cmの長さに切り、下茹でしておく。しめじはほぐしておく。
- ②なべにサラダ油を熱し、にんにくを香りが出るまで炒める。
- ③②に豚肉を入れ、塩こしょう、赤ワインを入れ炒める。さらに、たまねぎを加え、しっかりと炒める。
- ④③に水、にんじん、里芋、大根、トマトを加え煮込む。
- ⑤材料に火が通ったら、一旦火を止め、ハヤシルウ、(A)を入れて味を調べてじっくり煮込む。
- ⑥仕上げにさやいんげんを加えて出来上がり。