

センターだより 食料自給率について考えよう



食料自給率とは？

国全体に供給された食料のうち、国内で生産した食料の割合のことです。

日本の食料自給率は

約38%

※2024年度



先進国別の食料自給率



(農林水産省：日本のみ2024年、その他は2022年)

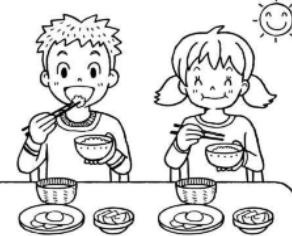
食料自給率が低下した原因は？

- ①お米や大豆など、日本で作られるものを食べる量が減ったため。
 - ②牛肉・豚肉や油を多く使った食べ物を食べる量が増えて、牛・豚のエサや油の材料など、外国から輸入するものが多くなったため。
- つまりは、食生活の変化が大きな原因！

食料自給率を上げるために私たちができることは？

【ごはんを食べよう】

1食につき、ごはんをもう1口ずつ食べましょう。ごはんを中心にして肉・魚をバランスよく食べる日本型食生活をすると、食料自給率アップにつながります。また、栄養バランスもよくなります。



【地元のものを食べよう】

地元で生産されたものを地元で消費することを「地産地消」といいます。地元で作られたものは、新鮮でおいしく、地産地消をすると自給率アップにつながります。

【お願い】

みんなが気持ちよく使うために、給食で使う食器などは大切に扱いましょう。

【中学生用】

令和8年2月号

川口市立学校給食センター

川口市マスコット「きゅばらん」



×ニューコンクール県厨祭競技会

川口市内の中学校の中から6校に協力をお願いし、給食の献立を1食分作成してもらいました。その結果各校で最も優秀だった献立が、12月から2月の間に実際に給食に登場します。2月は次の2つの献立が登場します。

4日(水) 幸並中学校

テーマ：寒い冬でも旬の野菜で体をあたためよう！



ごはん 牛乳 レンフォアタン
蓮花湯
豚肉のゆず香和え ほうれんそうとにんじんのお浸し

17日(火) 小谷場中学校

テーマ：韓国風給食



キンパ風混ぜごはん 牛乳 コムタン
ヤンニョムチキン フルーツ杏仁プリン

今年度のテーマ：噛む力を育てよう！

よくかむことの8大効用 「ひみこのはがいーぜ」



せ

全身の体力向上と全力投球

歯並びと運動能力には関係があることが研究でわかっています。
かみしめる力が強いと、運動で強い力を発揮できるようになります。



19日(木)

きのこと白菜のきつねうどん 牛乳 ごぼうの甘辛揚げ ミニトマト おさかなチップ

うどんには、きのこ、白菜、油揚げといった異なる食感の食材が使われています。一般的にめんは早食いをしてしまいがちな主食ですが、よくかむことを意識しましょう。

「ごぼう」は、食物繊維が多く、また油で揚げることにより水分が抜け固さも増しています。よくかんで口の中で細かくして飲み込む必要があります。

「おさかなチップ」の丸ごと食べられる小魚は、歯や骨を丈夫にするカルシウムが豊富です。

