

センターだより

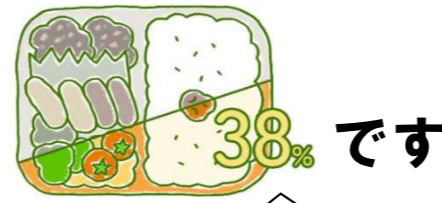
食料自給率について考えよう



【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6年2月号
川口市立元郷学校給食センター

食料自給率とは？・・・日本全体に供給された食料のうち、日本で生産した食料の割合のことです。



日本は先進国でも最低水準

～日本の食の未来のために今、わたしたちができること～

- 日本人の主食、お米をたくさん食べよう。
 - 国産品や、地元でとれた食材を選ぼう。
 - 旬のものを食べよう。
 - 食べ残しを減らそう。
 - どんな産地でとれたものか考えながら食べてみよう。
- ・給食でも、週3回以上米飯給食を行ったり、地元の特産物や旬のものを取り入れたりして工夫しています。

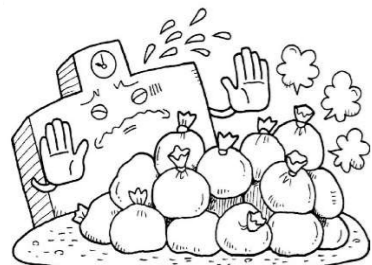


食品ロスを減らそう！

SDGs 目標 12 SDGsとは世界の未来を変えるための17の目標

2030年までに、お店や消費者のところで捨てられる食料（1人当たりの量）を半分に減らすことを掲げています。

「少しだけ」のはずなのに…あなたが残した給食。全校分になると！



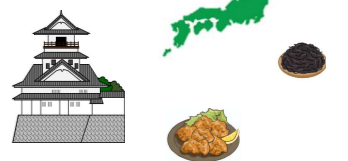
給食で苦手な食べ物が出た時や、初めて食べる料理が出た時、「食べたくないな」「残しちゃおうかな」と思って残してしまったことはありませんか。あなたが残した「ほんの少しの給食」も、全校分集まるとたくさんの量になってしまいます。もう一口食べるよう、心がけてみましょう。

今年度のテーマ：味わおう！日本各地の郷土料理

今月は **愛媛県** をテーマにした献立が登場します！

13日（火）

ごはん 牛乳 石花汁 せんざんき 干斬切 ひじきの五目煮



愛媛県は、日本の四国地方に位置する県で、四国地方では最も人口が多い県です。みかん、松山城、今治タオルなどが有名です。今治市大島の北部に位置する宮窪地区で採れる「大島石」は建築材や墓石に使われており、日本でも指折りの高級石材として知られています。その石文化を伝える郷土料理として石花汁があり、寒い冬の凍てつくような石切り場で、少しでも身体を温められるように、保温を考えた職人の知恵と工夫でできたまかない食です。熱く熱した石を入れ、その石を入れた時に一気に湯気が上がりぶくぶくと沸き上がった様子がまるで花が咲いたように見えること、入れた豆腐がくずれて花が咲いたように見えることから、この名が付いたといわれています。干斬切は、鶏のいろいろな部位の骨付き肉を使った揚げ物料理で、江戸時代、近見山のキジを捕獲し、揚げ物にしたことが始まりといわれています。現在では、鶏肉が用いられていますが、鶏を丸ごと干になるように斬るため、こう呼ばれるようになりました。また、愛媛県では、ひじきがよくとれることから、ひじきの五目煮があります。愛媛県の味を楽しみましょう。