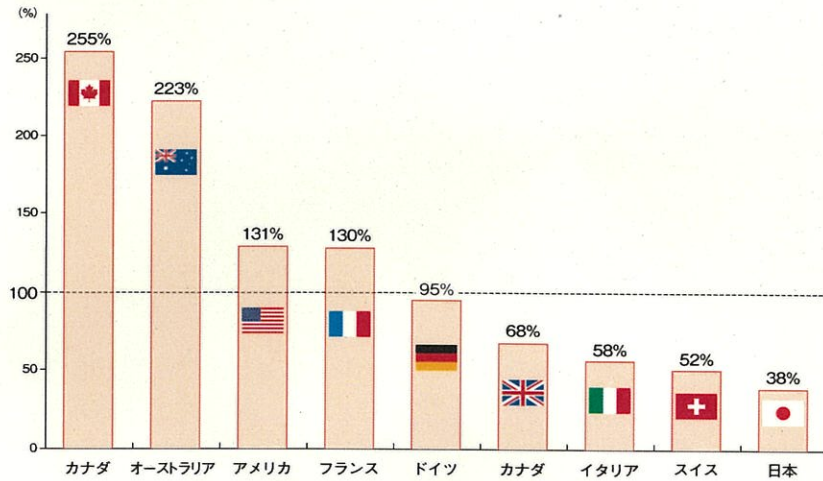


もいもいつうしん

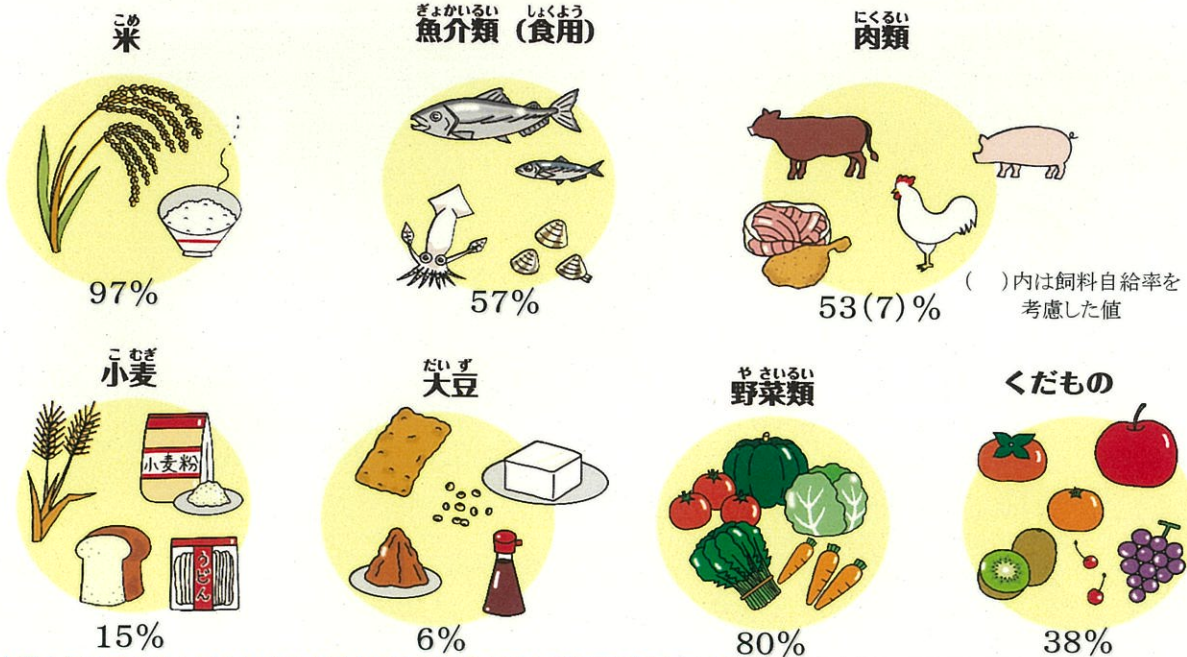
日本の食料自給率を知ろう

食料自給率とは、国民が必要な食料をどのくらい自分の国で生産できているかを示した割合のことです。日本は先進国の中では、約4割で一番少ないです。食料の約6割を外国から輸入しているということです。



出典：農林水産省 HP「知ってる？日本の食料事情」(2021年3月閲覧)よりカロリーベース自給率のみ。元資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算(アルコール類等は含まない)。日本は2019年、他は2017年の数値。
※原注1：数値は暦年(日本のみ年度)。スイス(カロリーベースについては、政府の公表値を掲載。原注2：畜産物及び加工品については、輸入飼料及び輸入原料を考慮して計算。

農林水産省が発表した令和2(2020)年度の各品目の食料自給率(カロリーベース)一部



「自然栽培米」はどんなお米？

9日(金)は空知の給食を考える会(代表：今野喜子さん)から寄贈していただいた「自然栽培米ゆめぴりか」を提供します。このお米は、新十津川町の長太農場さんが栽培したもので、農薬・化学肥料を一切使わずに育てたお米です。今野さんからは「地元でとれた安全でおいしいお米をたくさんめしあがってください。」とメッセージをいただいています。大切にいただきます。



【今月の献立から】

・8日(木)・・・お月見団子

給食センターで手作りします。白玉粉にお米シロップを混ぜて団子を作り、あまいしょうゆだれにからめます。今年の十五夜は9月10日ですが、少し早めて8日にします。

ひとくちサイズの
お団子です



・30日(金)・・・お米シロップ入りクロワッサン

クロワッサン生地にお米シロップを混ぜ、パン屋さんに特別に作ってもらいます。お楽しみに。



給食使用食材の産地は・・・

ラーメン、うどん、パンの小麦粉は北海道産です。

みそやしょうゆに使われている大豆・小麦は、北海道産です。

鮭は北海道、いわし・さばは国内で水揚げされたものです。はんぺんやちくわなどのねり製品に使っているすり身は外国産もあります。

野菜類は半分以上が地元産、他は国内産です。フルーツポンチに使用しているくだものは全て国内産になります。使用の優先順位は地元産→北海道産→国内産です。全てとはいきませんが、できるだけ近くでとれたものを使います。

8月19日のハヤシライス産地を調べました



- ごはん：新十津川・雨竜産
- たまねぎ：新十津川産
- にんじん：農業高校・北海道産
- トマト：新十津川産
- マッシュルーム：日本・山形県産
- ぶたにく：北海道産