



# 給食だより 11月

八代小学校  
2022.11.1

日本は、多くの食料を海外から輸入していることを知っていますか？ 買い物をする時に、食べ物はどこでだれがつくったものなのか、また、国産なのか輸入したものなのかなどを気にかけてみましょう。



## 向き合おう！ 日本の食料自給率

食料自給率とは、国内の食料消費が国内でどれくらい賄えているかを示す値です。日本の食料自給率（カロリーベース）は、先進国の中でもっとも低く、2016年度には38%になっています。安全な食料を安定して手に入れるためには自給率を上げることが必要です。



### 食料自給率アップ大作戦

食料自給率を上げるためにできることは、旬の食材や、地元でとれる食材を食べたり、ごはん中心のバランスのよい食事をしたり、食べ残しを減らしたりすることです。できることから取り組んでみましょう。

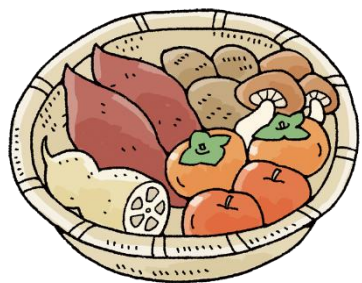


### 知っておきたい食育ワード

#### 地産地消

地域で生産された食材をその地域で消費することです。生産者と消費者が近いので、生産過程を確かめられたり、新鮮な食材を入手できたりします。

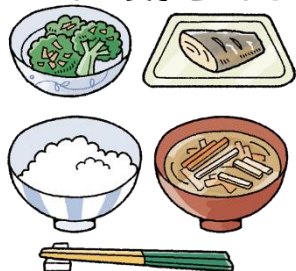
#### 1 旬の食材を食べよう



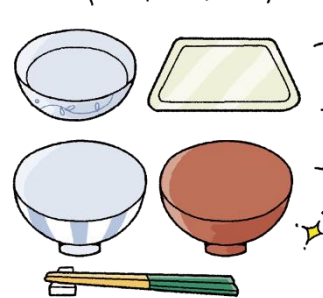
#### 2 地元でとれる食材を食べよう



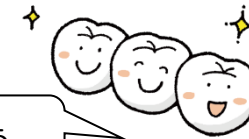
#### 3 ごはん中心のバランスのよい食事をしよう



#### 4 食べ残しを減らそう



## よくかんで食べましょう

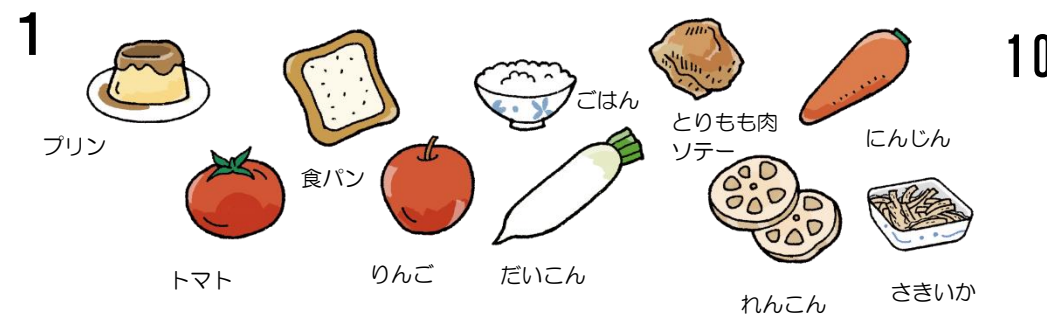


11月8日は「いい歯の日」です♪ 健康な歯を目指そう

食べ物をよくかむことは、消化・吸収を助け、食べすぎを防ぎ、むし歯や歯周病の予防に役立つなど、体によい働きがあります。家族でよくかむことを意識しましょう。



### 食品のかみごたえ度



出典 「食物かみごたえ早見表」(風人社)

※かみごたえ度は数値が増えるほどかみごたえが大きくなります。この数値は、器械による測定値と筋電図による人のそしゃく筋活動量に基づいたものです。

### 1. 2年生が掘ったさつまいを給食でおいしくいただきました。



#### さつまいのシチュー (4人分)

**材料** バター10g 鶏肉 60g 人参 20g  
玉葱 1/2個 さつまいも 1/2本  
シチューの素 適宜

#### 作り方 材料は予め切っておく

バターで鶏肉を炒め、人参・玉ねぎも加えて炒める。水を入れさつまいもを入れ煮る。シチューの素を加え完成！！

※水の代わりに牛乳を入れるとカルシウムが摂れます。