

しょくいくだより

令和 7 年 10 月

京田辺市学校給食委員会

さくねん なつ あ つづ こめ か かく かんこく
昨年の夏から上がり続けていた米の価格が、韓国や
たいわん ゆにゆうまい びちくまい しじょう でまわ
台湾、アメリカからの輸入米、備蓄米が市場に出回るよ
うになり、ようやく落ち着いてきました。そして最近では、価
かく たか しんまい なら はじ き かい しょくりょうじ
格が高めの新米が並び始めました。この機会に、食料自
きゅうりつ かんが
給率(※)について考えてみましょう。



※食料自給率…国内で食べている食料のうち、どのくらいがその国内で生産されているかという割合

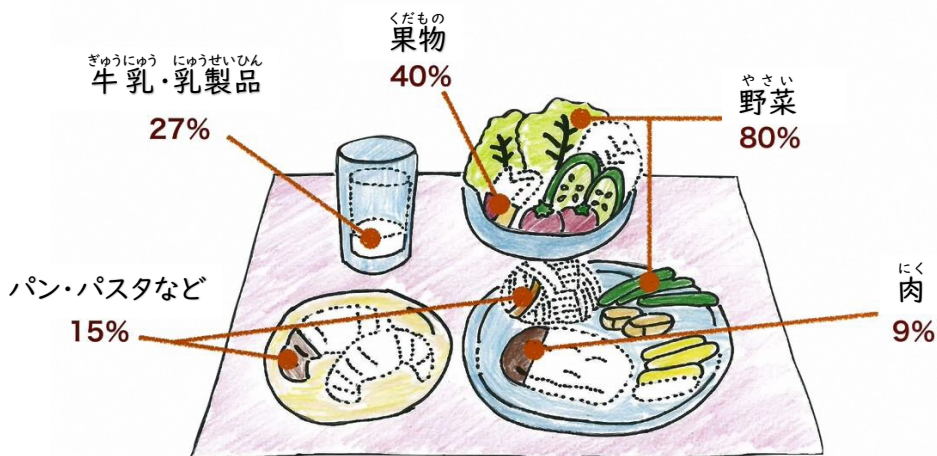
こくさんひん

国産品だけだと、おなかいっぱいにならない？



みせ た なら にほん
お店にはたくさんの食べものが並んでいます。しかし、そのすべてが日本
つく にほん しょくりょうじ きゅうりつ ぱーせんと
で作られているわけではありません。日本の食料自給率は 38 % で、
おお た ゆにゆう たよ
多くの食べものは輸入に頼っています。

みんなが好きな洋食を、日本でとれるものだけで作ると、どうなるのでしょうか？



にく にゅうせいひん にほん つく
パンや肉・乳製品などは、日本で作られているものだけだと、ほとんど食べることができません。

食べものに関心を持とう！

約50年前は、日本の食料自給率も70%以上でした。現在、多くを輸入に頼っている日本の食事は、世界中で起きているいろいろなできごとの影響を受けやすくなっています。今、食べているものが、どこからやってきたのか関心を持って食べましょう。

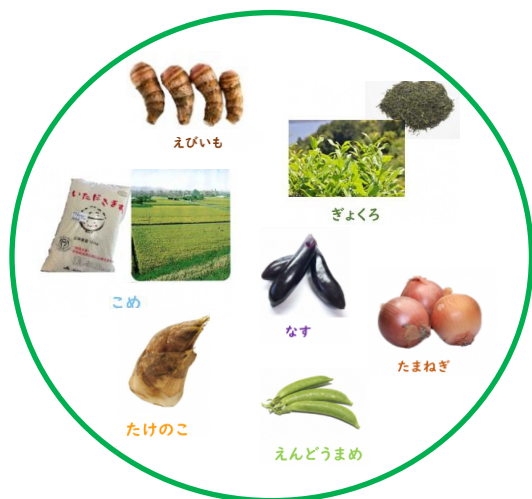
この食べものはどこからきたのかな？



京田辺市産の食べものはどれかな？

給食に登場する京田辺市の食べもの

給食では、米や野菜など、京田辺市でとれたものを10品目くらい使っています。また、年に2回「まるごと京都の日献立」を実施し、給食をとおして地産地消の良さを伝えています。



食育×クイズ レッツ！ しょうくいクイズ



食料自給率が低い日本ですが、まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」が問題になっています。1年間の食品ロスは、約464万トンです。さて、日本の食品ロスを一人分にとすると、毎日どのくらいの食品が捨てられているのでしょうか。

- ① スプーン1杯分 ② おにぎり1こ分 ③ おにぎり3こ分

一人ひとりが意識し行動することによって、環境への負担を減らすことができます。
国は家庭から出る食品ロスを、2030年度までに半分にすることを目標にしています。私たち【たえ】②おにぎり1こ分