

学校給食1日まるごと大分県

今日の給食に使われている食材はすべて大分県でとれたものを使っています。この取り組みは学校給食に地域でとれた季節の野菜・魚などを活用することにより、地域の生活に目を向け、関心を持つことを目的としています。

姫島お宝めしは姫島でとれた産物がたくさんですよ～



今日のこんだて
姫島お宝めし・つみれ汁・大根きんぴら
石垣もち・牛乳



●**姫島村**でとれた・**作られたもの**●
 ねぎ・さつまいも・とうふ・小麦粉
 ひじき・たこ・はもすり身・干しかぶ

石垣もちは大分の郷土料理のひとつです！

●**大分県内**でとれたもの●
 にんじん・米
 えのき・卵

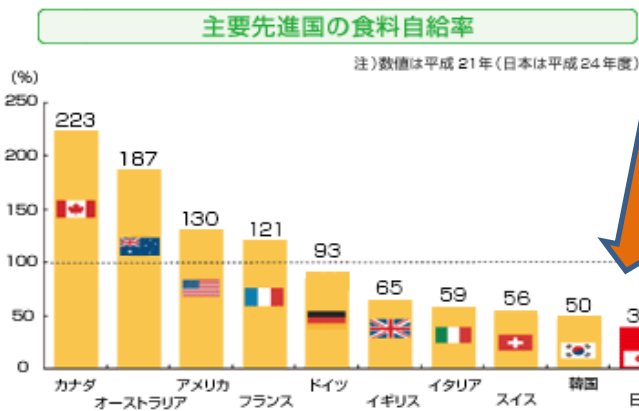
今日は、**姫島村**でとれた・**作られたもの**を中心に**こんだて**を考えています。

☆今日は**食料自給率**について考えてみましょう！

食料自給率ってなに？
 食べものは日本国内でつくられているものと、外国から輸入されたものにわけることができます。食べもの全体のうち、どのくらい日本国内でつくっているかを示す割合のことをいいます。

日本の**食料自給率**は？
 なんと**39%!!**
 日本の食べもののうち、国内でつくられているのは39%、残りの61%は外国からの輸入にたよっているということです。

他の国の食料自給率もみてみましょう！



どうですか？
 日本の食料自給率は低いことがわかりますよね！
 みなさんのちょっとした努力でこの数字が増えることも知っておきましょうね！

わたしたちのまわりには、季節の野菜・魚などたくさんあります。ちょっと目を向け、**地元・日本でとれたものを食べる**ようにしたら**食料自給率**もあがると思います！

自然の恵み・作ってくれている人たちへ感謝しておいしくいただきます！