

# ランチニュース



平成20年1月  
大府市教育委員会  
大府市学校栄養士会

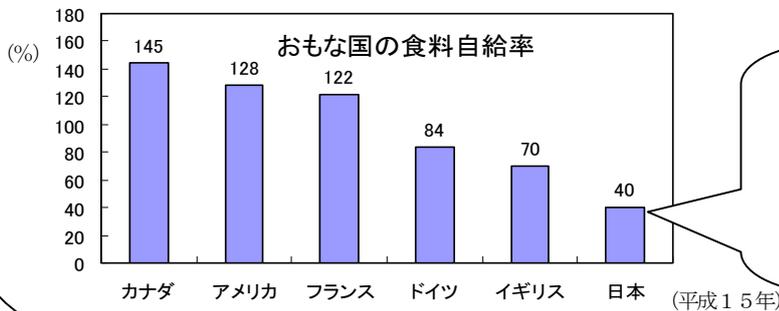
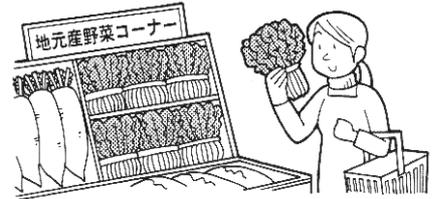
## ☆☆「あいち食育いきいきプラン」☆☆

### あいちの食育がめざすもの その5 食を通じて環境に優しい暮らしを築きます(1)



#### ● 身近でとれる食材を積極的に利用しましょう。

日本は、食料の多くを輸入に頼っています。食料を輸入することは、輸送などに多くのエネルギーを必要とするため、遠くから輸入してくるほど環境への負荷が増大します。身近でとれた食材を使えば、新鮮・安全であるとともに、輸送にかかるエネルギーが少なく、環境への負荷が小さくなります。地域で生産された食料をできるだけ産地に近いところで消費する「**地産地消**」を進めることは、食料自給率を上げ、環境にもやさしい暮らしにつながります。



食料自給率とは、食べ物がどのくらい国産品でまかなわれているかを示す値です。日本は外国と比べてとても低いことが分かります。平成18年度は39%まで下がってしまいました。

### 学校給食週間 — 学校給食でも、積極的に地場産物や国産品を使用しています。 —

1月24日(木)から1月30日(水)は学校給食週間です。給食では、大府市でとれた木の山芋を始めとして、知多半島や愛知県でとれた食材を使った献立や各学校の募集献立、愛知県の郷土料理を実施します。地域の人たちが工夫して生み出した産物や料理を食べて、地域に伝わる食文化を受けついでいきたいものです。



みんなで食育 楽しく食育



大府市産 <木の山芋・大根>  
知多地区産 <みかん・ヨーグルト・いちじくジャム>  
愛知県産 <れんこん>  
郷土料理 <ひきずり・ばらずし>



大府中学校では・・・

### 30日に募集献立を実施します。

今年は、「冬に温まる料理」というテーマを給食委員会で設定し、献立を募集しました。沢山の献立の中から、給食委員会で選んだ献立を実施します。

～30日の献立～

炊き込みご飯(化米)  
ピリッカラ鍋  
クリームコロッケ2種  
じゃこと小松菜の  
ピーナッツ和え  
青じそドレッシング  
牛乳

お楽しみに



給食週間中に、恒例の「給食クイズ」を行います。正解率の高いクラスには何かいい事があるかもしれません。がんばってください。

