

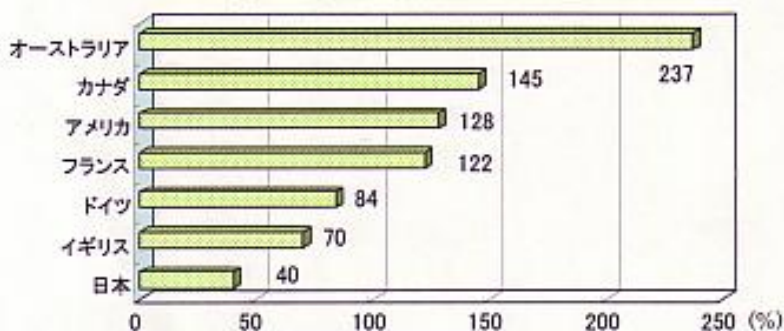


# 常滑市給食だより

## 2月号

1月の学校給食週間で、フードマイレージを取り上げ、地産産物を積極的に使えば、環境に優しい暮らしにつながるとお知らせしました。ご家庭では、どんなことに心がけてみえますか。今月は食料自給率と食生活との関わりを考えてみましょう。

### 世界の主な国の食料自給率



農林水産省 2003年「供給熱量総合食料自給率」参照

日本の食料自給率は2006年現在で39%、ほとんどの食料を輸入に頼っている現状です。下の絵のように、洋食と和食をそれぞれ作るのに、輸入の食材がなければ一食が出来ません。国産だけだと、右下のような低い割合です。世界的な食料不足になる前に、自給率の高い米や野菜を中心に食生活を見直しましょう。

輸入食材も使った一食分が…

### 洋食

国産食材だけでは



輸入食材も使った一食分が…

### 和食

国産食材だけでは



資料提供 JA全国農業協同組合中央会広報部

## 2月 食事のマナーについて考えよう

食事のマナーは、家族や友人と楽しく食事をするためのものです。良いマナーは良い人間関係をつくれます。

1. 正しい持ち方で、美しい箸使いをしましょう。



2. 食事のあいさつをしましょう。

人は他の命をいただいて生をつないでいます。食べ物や、作ってくださる方々に感謝の気持ちを持ちましょう。



3. 食べ物を口に入れたまま、話をしないようにしましょう。



良く噛んで、好き嫌いをくく食べることも大切です。

4. 良い姿勢で食べましょう。

ひじをついたり、背中を丸めたりせず、器に手を添え、料理によっては器を持って食べましょう。



5. 会話を楽しみながら食べましょう。



食事を楽しむのにふさわしい話題で、コミュニケーションをはかりましょう。

### 「食料短観」が創設されます

農林水産省は、小麦や大豆、マグロなど輸入割合が高く、生活に影響の大きい食料の需要と供給の見通しを「世界食料需給動向総合調査（食料短観）」(仮称)として2008年度から示す方針です。短期経済観測調査(短観)を参考にしたもので、中国など新興国の経済発展やバイオ燃料作物の需要急増、気候変動などで不足しがちな世界の食料状況を伝えるものです。 -2008.1.7 読売新聞-

世界60億の人口のうち、およそ8億人が飢えに苦しんでいるといわれる一方で、多くの食料が食べ残されたり棄てられたりしています。食べ物を大切に家庭の食生活を見直す指標の一つとして、食料短観を生かすと良いですね。

