

えいようだより

2019年 摂津市教育委員会

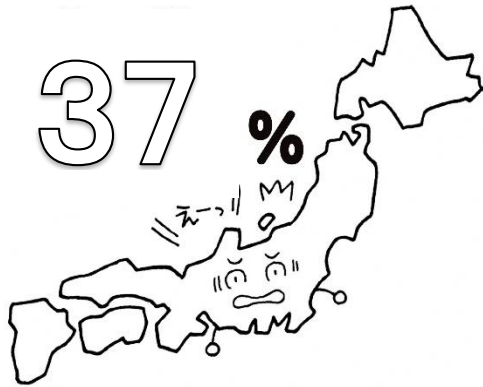
9月

摂津市学校給食会

た もの にほん つく 食べ物ほどのくらい日本で作られているの？

にほん じきゅうりつ 日本の自給率は

やく 37 %



しょくりょうじきゅうりつ とは、そのくに た 食べられる 食料のうち、どのくらいが日本に まかなえて いるかをあらわす割合です。日本の食料自給率は2018年で約37%（カロリーベース）しかありません。このまま、外国からの輸入に頼って、万が一輸入がストップするような事態が起こると、私たちの食生活は成り立たなくなってしまう。

※カロリーベースとは、食材の熱量（エネルギー量）をもとに食料自給率を計算したものです。

しょくりょうじきゅうりつ あ たち 食料自給率を上げるためにわたし達にできること！

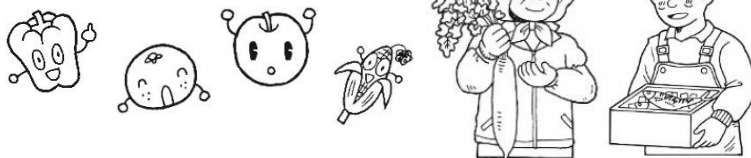
日本は、外国からたくさんの食べ物を輸入している一方で、消費・賞味期限切れの食品を多く捨てています。また、食べ残しをして別のものを購入して食べています。消費・賞味期限をきちんと確認し、使い切り、食べ残しを減らして食品の廃棄を減らすようにしましょう。

ちいき つく た 地域で作られているものを食べよう！

ちいき と た にほん しょくりょうじきゅうりつ
地域で取れたものを食べる事で、日本の食料自給率アップにもつながります。

じ ば さんぶつ し 地場産物について知ろう

じ ば さんぶつ とは、じぶん たちが すんでいる ちいき でとれる食べ物の事をいいます。地元の人がつくっているので、「顔が見える」「話ができる」などの良い点があります。



せつし じ ば さんぶつ 摂津市の地場産物

せつし じ ば さんぶつ とりかい
摂津市の地場産物は、鳥飼なすです。ソフトボールくらいの大きさで丸い形が特徴です。9月の給食に鳥飼なすを使った献立が出るので、皆さんの楽しみにしていてください！

