

きゅうしょくだより

2021 年 10 月 茨木市立玉櫛小学校



「世界食料デー(10月16日)」は国連が定めた世界共通の記念日です。世界中の人々が協力しあい、最も重要な基本的人権のひとつである「食料への権利」を実現し、飢餓(食べる物がなくて病気になったり、死んでしまったりすること)を解決することを目的に制定されました。「世界食料デー」をきっかけにわたしたちも「食べ物の大切さ」「食べ物をムダにしない」など自分たちにできることを考えてみませんか？

たくさん捨てているわたしたち

世界では毎年、食用に生産されている食料の3分の1にあたる13億トン(※1)が捨てられています。日本では、「食べ残し」や「賞味期限」など消費段階で、捨てられる食べ物が多いいです。これは、考えて購入・調理すれば捨てられずにすんだかもしれない食料です。一方で、開発途上国では、同じ時期に農作物がたくさん収穫できても「適切に保管できない」「加工するための技術が十分にない」「運ぶための手段やガソリンを買うお金がない」などの理由で、必要な人に届く前にムダになっています。

海外に頼るわたしたちの食

日本の食料自給率は38%(カロリーベース)(※2)。6割の食料を海外からの輸入に頼っています。先進国では、国民が食べることに困らないように十分な食料を自分の国で生産し、さらには輸出をしている国が多い中でめずらしいことです。それにも関わらず、日本ではまだ食べられるものを大量に捨てています。

(※1) 国連食糧農業機関(FAO)(2011年) ※2) 農林水産省(2020年)「みんなで食べる幸せを」HP

食料自給率が低い日本だからこそ食べ物は大切に！



みんなでえらぼう だいすきメニュー



いばらしけないしょうがっこうせんこう
茨木市内小学校全校で「とりにく」「さば」「スパゲティ」の各チームから好きな献立に投票をします。市内で一番人気のメニューを1月の給食週間に食べることができます。どちらの料理では、玉櫛小で投票数が多い方が給食に出ます。何が出るか楽しみにしておいてくださいね！

チーム「鶏肉」 		
鶏の照り焼き  鶏肉にしょうが・んにく・さとう・しょうゆなどで下味をつけてオープンで焼きます。	鶏肉のバジル焼き  鶏肉にバジルペーストなどで作ったソースをかけてオープンで焼きます。	鶏肉のマーメレード焼き  鶏肉にマーメレードなどで作ったソースをかけてオープンで焼きます。
チーム「さば」 		
さばのソース煮  さばをウスターソース・さとう・しょうゆなどで煮込みます。	さばのしょうが煮  さばをしょうが・さとう・みりん・しょうゆなどで煮込みます。	さばのピリッとジャン  さばを青ねぎ・んにく・さとう・豆板醤・しょうゆなどで煮込みます。
チーム「スパゲティ」 		
スパゲティ ナポリタン  ハムや玉ねぎなどが入ったトマト味のスパゲティです。	ソーススパゲティ  豚肉やキャベツなどが入ったソース味のスパゲティです。	ミートスパゲティ  牛肉や玉ねぎなどが入ったケチャップとソース味のスパゲティです。

どっちの料理 ※各学校で①か②のこん立をえらびます。

①	②
コロッケ  じゃがいもがたくさん入ったコロッケです。	チキンカツ  衣をつけた鶏肉を油で揚げます。
ぶた豚キムチ  豚肉や野菜を白菜のキムチと一緒に炒めます。	ぶた豚のしょうがやき  豚肉をしょうがや玉ねぎと一緒に炒めます。