

10月 給食だより

藤沢市立俣野小学校

10月は「世界食料デー」月間



世界では、すべての人が十分に食べられるだけの食料が生産されているのに、最大8億2800万人が飢えています。一方で、たくさんの食べ物を輸入しながら、たくさん捨てている私たち。世界中のみんなが食べられるようにするにはどうしたらいいのか、「世界食料デー」月間をきっかけに一緒に考えてみませんか？

食べ物は十分に足りていない世界。
 生産された食料の1/3が捨てられている
 日本では食料の6割を海外から輸入(カローベース)
 干ばつや洪水など異常気象の数が過去20年間で5倍に増加
 フードロスでCO2を排出
 輸送でCO2を排出
 日本にもある貧困や格差

日本でまだ食べられるのに捨てられる食べ物

年間522万トン

そのうちの247万トンは家庭から



出典:「世界食料デー」月間みんなで食べる幸せ worldfoodday-japan.net

俣野小では...

10月14日に世界食料デー&かながわランチメニューとして、「雑穀ごはん・やきのり・ぶどう豆・すいとん汁・牛乳」を出します。日本は食料自給率がわずか37%なのにもかかわらず、大量の食品ロスを出し続け、社会問題となっています。戦争や感染症の流行、自然災害や異常気象...社会情勢により安定して食品を輸入することが困難になった場合、わたしたちの食卓は一体どうなるのでしょうか？輸入に頼って遠いところから食品を運ぶのではなく、国産・地産地消を見直し、地場産物を支援していくことが必要になってきます。これをきっかけに、地産地消の大切さに気づき、何不自由なく食事ができることへの感謝の気持ちを持てるといいですね。

<地場産物>

- ☆もち米・黒米...西俣野 渋谷さん ☆焼きのり...神奈川県産
- ☆小麦粉...神奈川県産小麦粉「さとのそら」

地域の食べ物を食べよう

地産地消!

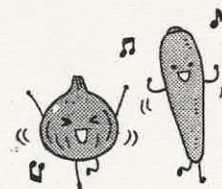
地域でとれる食べ物を、その地域で食べることを「地産地消」といいます。給食の献立から地域の食材を探してみましょう



地産地消のよろこび

新鮮で安心

生産地が近く、つくっている人や場所がわかるので、新鮮で安心な食べ物が手に入ります。



地域の活性化

地域でつくられたものを買うと、その地域の経済を活性化させ、生産者を応援することができます。



環境によい

輸送距離が短いので使う燃料が少なく、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出も減ります。



出典:少年写真新聞社 SeDoc 無断での転載・複製を禁じます。