



# 給食だより 11月

日本は、多くの食料を海外から輸入していることを知っていますか？ 買い物をする時に、食べ物はどこでだれがつくったものなのか、また、国産なのか輸入したものなのかなどを気にかけてみましょう。



## 11月給食目標 「じもとのたべものをしよう」

11月は秋の収穫の時期をむかえ、いろいろな野菜を給食でも使います。給食に使う和光市の野菜は、だいこん、にんじん、はくさい、ながねぎ、さつまいもです。和光市駅、和光市役所の近くで、和光市の野菜を売っています。どんな野菜があるか知り、和光市の新鮮な栄養たっぷりの野菜を味わいましょう。

## 向き合おう！ 日本の食料自給率

食料自給率とは、国内の食料消費が国内でどれくらい賄えているかを示す値です。日本の食料自給率（カロリーベース）は、先進国の中でもっとも低く、2016年度には38%になっています。安全な食料を安定して手に入れるためには自給率を上げることが必要です。



### 食料自給率 アップ大作戦

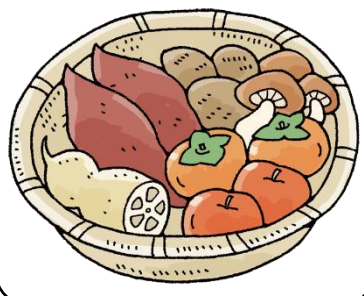
食料自給率を上げるためにできることは、旬の食材や、地元でとれる食材を食べたり、ごはん中心のバランスのよい食事をしたり、食べ残しを減らしたりすることです。できることから取り組んでみましょう。



### 知っておきたい 食育ワード

**地産地消** 地域で生産された食材をその地域で消費することです。生産者と消費者が近いので、生産過程を確かめられたり、新鮮な食材を入手できたりします。

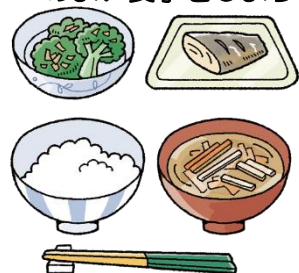
#### 1 旬の食材を食べよう



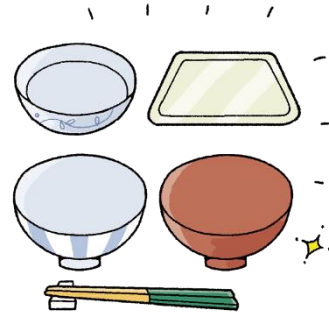
#### 2 地元でとれる食材を食べよう



#### 3 ごはん中心のバランスのよい食事をしよう



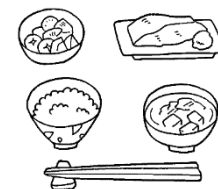
#### 4 食べ残しを減らそう



## 11月24日は和食の日

日本には豊かな自然があり、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。そして一汁三菜を基本とした栄養バランスのよい食事である自然の美しさや季節を表現し、年中行事とも深くかかわっています。この日は、和食や日本人の伝統的な食文化について考えてみましょう。

給食の汁物では、天然のかつおやさばの厚削りと昆布でだしをとっています。子どもたちに、だしのうまみを味わっていただきたいと思っています。



11月8日は「いい歯の日」です♪ 健康な歯を目指そう

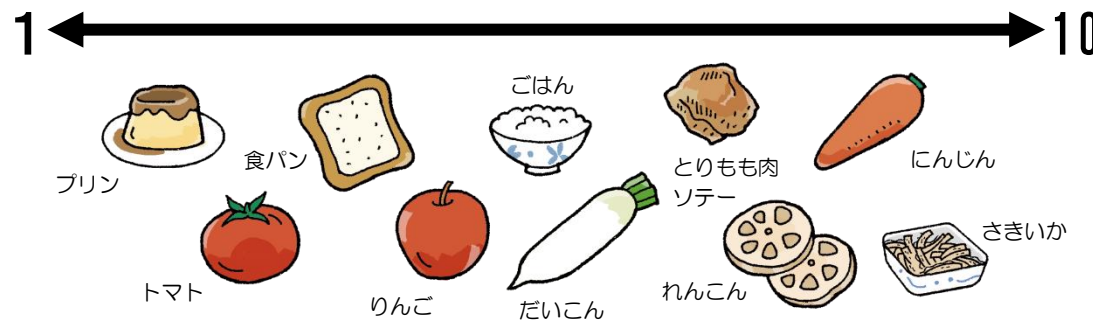


## よくかんで食べましょう

食べ物をよくかむことは、消化・吸収を助け、食べすぎを防ぎ、むし歯や歯周病の予防に役立つなど、体によい働きがあります。家族でよくかむことを意識しましょう。



### 食品のかみごたえ度



出典 「食物かみごたえ早見表」(風人社)  
※かみごたえ度は数値が増えるほどかみごたえが大きくなります。この数値は、器械による測定値と筋電図による人のそしゃく筋活動量に基づいたものです。