

国産の食べものを食べよう

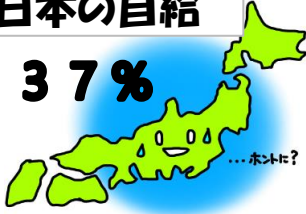
食料自給率とは、その国で食べている食料のうち、どのくらいが国内産であるかをあらわす割合です。日本は多くの食べ物を外国から輸入していて、現在の食料自給率は**約37%**（※令和2年度）しかありません。世界の国を見ると、第1位はカナダの266%、第2位はオーストラリアの200%となっています。

外国の食料の輸入がとまると…




日本の自給

37%



日本の人々が生きていくだけの食料が足りなくなり、食生活が成り立たなくなります。そのため日本政府は、食料自給率の向上に向け対策しています。


- ①米文化の推進 
- ②農業の担い手の開拓
- ③地産地消の推進

私たちはこれからの食生活のためにも、**地域でつくられているもの、国産のものを大切に**していく必要がありますね。

宮崎料理がきょうしよくがです！

郷土料理で日本一周！



金
1 ごはん しおやきさば わかめときゅうりのすのもの ミョウガのみそ汁 れいとうみかん
半夏生（はんげしょう）
昔、田植えでつかれた人が栄養をとるために…と鯖を食べていたよ！ 

月	火	水	木	金
4 ごはん とり肉のさっぱり煮 小松菜と切りほし大根のおかかあえ ワンタンスープ	5 ごはん 星のオムレツ チンジャオロース あつあげのみそ汁	6 こめこいりパン とりのからあげ らっきょ入りラビコットソース 枝豆 白いんげん豆のスープ	7 いろどり豆ごはん とり肉のてりやき 小松菜のつぼづけあえ 七夕汁 七夕デザート 	エ 628 炭 87 タ 23.5 脂 21.1 塩 3.3 8 ごはん いわしのかば焼き つまみなとキャベツのレモンあえ ゆばのおすい物
	【歯っぴー献立】		【七夕給食】	【う米デー】
エ 595 炭 92 タ 28.4 脂 17.2 塩 2.8	エ 661 炭 85 タ 25.7 脂 24.8 塩 2.2	エ 731 炭 84 タ 36.1 脂 31.7 塩 2.8	エ 589 炭 85 タ 28.6 脂 15.8 塩 3.5	エ 583 炭 86 タ 24.0 脂 17.4 塩 2.2
11 丸麦ごはん にぼしと大豆のあげ煮 ひとしおきゅうり ミディマト ナスのみそ汁	12 ごはん 夏やさしくフライ 夏大根ときゅうりの昆布あえ 肉じゃが	13 減量ドライパン 吉川ナスと夏野さいのペンネ フルーツミックス	14 保護者会 	15 ナン キーマカレー パインサラダ ぼうチーズ ジョア
	【歯っぴー献立】			【牛乳はありません】
エ 592 炭 91 タ 23.1 脂 17.3 塩 2.0	エ 683 炭 106 タ 23.8 脂 21.9 塩 2.1	エ 742 炭 121 タ 26.8 脂 20.4 塩 2.2	エ 608 炭 85 タ 28.4 脂 19.6 塩 3.8	エ 533 炭 70 タ 29.9 脂 18.2 塩 2.4
18 	19 ごはん チキンなんばん たたききゅうり とうふとニラのスープ ひゅうが夏みかんゼリー	20 終業式 	<p>今月の みのまわりを めあて せいけつにしてたべよう</p> <p>きゅうしよくのみじたく </p> <p>つめはみじかく  せっけんであらい  三角きん  とマスクをしっかりと </p>	
	【宮崎県交流給食】			
	エ 716 炭 100 タ 28.1 脂 25.1 塩 2.1			