

こんだてひょう

令和4年 7 月

鯖江市河和田小学校

月	火	水	木	金	
<p>国産の食べものを食べよう</p> <p>食料自給率とは、その国で食べている食料のうち、どのくらいが国内でまかなえてい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%（※カロリーベース、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。</p> <p>日本の自給 37%</p>  <p>外国の食料の輸入がとまると…</p> <p>日本国内の人々が生きていくだけの食料が足りなくなり、私たちの食生活は成り立たなくなります。そのため日本政府は、食料の多くを輸入に頼っている現状に危険感を抱き、食料自給率の向上に向けた対策を打っています。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>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きたいと思いますね。</p>			<p>宮崎県の郷土料理 きゅうしょくがです！ 7月11日(月)</p> <p>郷土料理で 日本一周!</p> 		<p>1</p> <p>ごはん </p> <p>しおやきさば</p> <p>わかめときゅうりのすのもの</p> <p>ミョウガのみそ汁</p> <p>れいとうみかん</p> <p>【半夏生(はんげしよ)】 この日は「やきさば」をたべる風習があるよ</p> <p>さばの丸やき</p>  <p>エ 628 炭 87 タ 23.5 脂 21.1 塩 3.3</p>
<p>4</p> <p>ナン </p> <p>キーマカレー</p> <p>パインサラダ</p> <p>ぼうチーズ</p> <p>ジョア(マスカット)</p> <p>【世界の食事 インド】 牛乳のかわりにヨーグルトドリンクがつかます！</p> <p>エ 533 炭 70 タ 29.9 脂 18.2 塩 2.4</p>	<p>5</p> <p>ごはん </p> <p>にぼしと大豆のあげ煮</p> <p>ひとしおきゅうり</p> <p>ミディマト</p> <p>ナスのみそ汁</p> <p>【いづつかさげんの丸ごと給食】 かわをむかずに、丸ごとたべると栄養も丸ごととれますよ！</p> <p>エ 592 炭 91 タ 23.1 脂 17.3 塩 2.0</p>	<p>6</p> <p>ごはん </p> <p>夏やさいくしフライ</p> <p>夏大根ときゅうりの昆布あえ</p> <p>肉じゃが</p> <p>【夏やさいくしフライ】は、 ピーマン・ウイナー・かぼちゃのフライです。</p> <p>エ 683 炭 106 タ 23.8 脂 21.9 塩 2.1</p>	<p>7</p> <p>いろいろ豆ごはん </p> <p>とり肉のてりやき</p> <p>小松菜のつぼづけあえ</p> <p>七夕汁</p> <p>七夕デザート</p> <p>【たなぼた給食】 きせつはやさい オクラ 河和田 どうもろこし体験</p> <p>エ 589 炭 85 タ 28.6 脂 15.8 塩 3.5</p>	<p>8</p> <p>減量ドライパン </p> <p>吉川ナスと夏野さいのペンネ</p> <p>フルーツミックス</p> <p>ゆでとうもろこし </p> <p>【地場野菜給食】 吉川なす 学校でも育てています。</p> <p>エ 742 炭 121 タ 26.8 脂 20.4 塩 2.2</p>	
<p>11</p> <p>丸麦ごはん </p> <p>チキンなんばん</p> <p>たたききゅうり</p> <p>とうふとニラのスープ</p> <p>ひゅうが夏みかんゼリー</p> <p>【みやざき県の給食】 特産物：とり肉 きゅうり ニラ ひゅうが夏みかん など</p> <p>エ 716 炭 100 タ 28.1 脂 25.1 塩 2.1</p>	<p>12</p> <p>ごはん </p> <p>厚揚げのふくめ煮</p> <p>夏大こんとかいそうのサラダ</p> <p>小松菜としめじのみそ汁</p> <p>かき氷</p> <p>【福井県のきょうと料理】 うすやさんの「あつあげ」をあまからくにこみました。</p> <p>エ 622 炭 94 タ 23.7 脂 18.2 塩 2.6</p>	<p>13</p> <p>ごはん </p> <p>ぶた肉のうめしゅ煮</p> <p>すいかの白玉ポンチ</p> <p>しそひじき </p> <p>きせつのはべもの すいか</p> <p>エ 743 炭 132 タ 24.7 脂 14.4 塩 1.5</p>	<p>14</p> <p>保護者会 (給食なし)</p> <p></p> <p>エ 0 炭 0 タ 0.0 脂 0.0 塩 0.0</p>	<p>15</p> <p>保護者会 (給食なし)</p> <p></p> <p>エ 0 炭 0 タ 0.0 脂 0.0 塩 0.0</p>	
<p>18</p> <p>海の日</p> <p></p> <p>エ 0 炭 0 タ 0.0 脂 0.0 塩 0.0</p>	<p>19</p> <p>ごはん </p> <p>いわしのかば焼き</p> <p>つまみなとキャベツのレモンあえ</p> <p>ゆばのおすい物</p> <p>【土用のうしの日給食】 (土用のうしの日)は23日)</p> <p>エ 583 炭 86 タ 24.0 脂 17.4 塩 2.2</p>	<p>20</p> <p>終業式</p> <p>今日は きゅうしょくは ありません</p> <p></p> <p>エ 0 炭 0 タ 0.0 脂 0.0 塩 0.0</p>	<p>今月のめあて</p> <p>みのまわりを せいけつにして たべよう</p> <p>きゅうしょくの みじたく</p> <p>つめは みじかく </p> <p>せっけんて てあらい </p> <p>三角 きん </p> <p>とマスクをしかり </p>		

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、どのくらいが国内でまかなえてい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%**（※カロリーベース、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。

宮崎県の郷土料理
ぎゅうしょくがです！
7月5日（火）

外国の食料の輸入がとまると…

日本国内の人々が生きていくだけの食料が足りなくなり、私たちの食生活は成り立たなくなります。そのため日本政府は、食料の多くを輸入に頼っている現状に危険感を抱き、食料自給率の向上に向けた対策を打っています。

- 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

日本の自給率

37%



郷土料理で 日本一周！



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
大切にしていくなきゃいけませんね。

今月のめあて

みのまわりを せいけつにして たべよ

ぎゅうしょくの みじたく

