

11月の給食だより

令和4年度 11月

富士宮市立学校給食センター

11月24日は「和食の日」

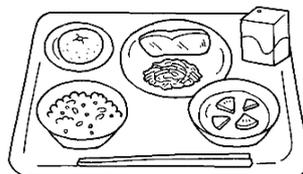
いい にほんしょく
11月24日



11月24日は「いい日本食」の語呂合わせで「和食の日」とされています。「和食」は2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本人の自然を大切に作る心が育んだ世界共通の財産です。日本の食文化の大切さを、改めて考えてみましょう。

和食とSDGs ～持続可能な社会にむけて～

「SDGs」は私たちの暮らしと密接に関わっています。
「和食」は持続可能な社会の実現を考えるきっかけにもなります。



2 飢餓をゼロに



3 すべての人に健康と福祉を



和食の健康性

- 一汁三菜を基本とする食事のスタイルで、複数の栄養素をバランスよくとることができます。
- 「だし」の「うま味」の活用により、塩分、糖分、動物性脂肪の摂取量をおさえることができます。

地産地消

- 地域の海産物や農産物をその地域で消費することで、海洋資源や陸の資源の保護につながります。
- 農業、畜産業、林業などの生産者の保護や活性化につながります。



14 海の豊かさを守ろう



15 陸の豊かさを守ろう



13 気候変動に具体的な対策を



地元の旬の食材

- 地元で食物を消費することで、運搬によって発生するCO2を削減し、地球温暖化の防止につながります。
- 旬の国産食材を使用することで、食料自給率の向上が期待できます。

お米について（捨てない）

- お米は昔から日本人の暮らしに深く関わっています。稲を収穫した後の稲わらは飼料や用具の素材として、また「ぬか」は加工食品として捨てることなくいろいろに活用されています。

12 つくる責任 つかう責任



こちら給食センターです!!



給食でも「地産地消」すすめています!

富士宮市の学校給食では、地場産物を積極的に取り入れています。令和3年度の富士宮産の野菜使用率は、年平均で約34%（県内産含めると約53%）、令和4年度は7月までの平均で約40%（県内産含めると67%）です。内容は献立表に★印で示しています。

※学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。