



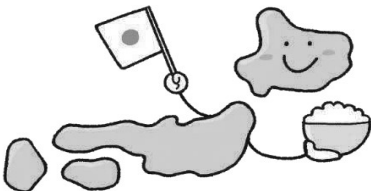


木の葉が色づき、秋が深まってきました。旬をむかえる季節の野菜や果物がたくさんあります。一方で、私たちの食べ物の多くは海外から輸入していることも忘れてはいけません。どこでとれたのか、どんな人たちが作ってくれているのか、おうちでお話しするのもいいかもしれませんね。

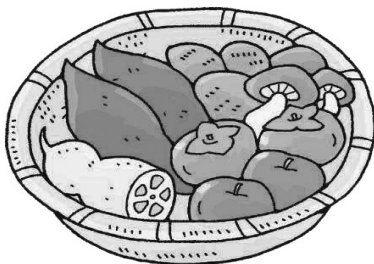
世界の食料 自給率	フランス	アメリカ	ドイツ	日本
				
食料自給率とは、食べ物をどれくらい自分の国で生産できるか、ということです。	117%	115%	84%	38%
日本はほかの国に比べて自給率が低いため、海外からの食べ物が少なくなると、日本でも食品の値段が上がったり、手に入りにくくなったりします。	カロリーベース(2020年)			

**地産地消で
食料自給率
をアップ!**

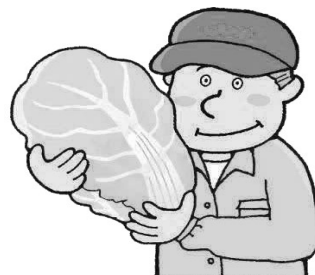


地域で生産された食べ物(地場産物)がその地域で消費されることを地産地消と言います。お米などの地元の作物を使った食事をする事で食品自給率を高めることにつながります。

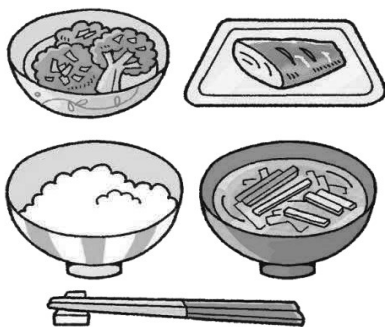
① 旬のものを食べよう



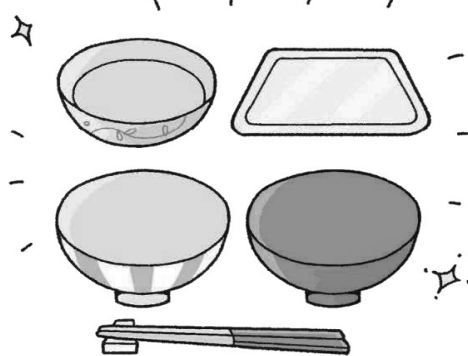
② 地元のもの食べよう



③ 和食を食べよう



④ 残さないように食べよう



今月の地産地消【阿南市産】

〇米 〇しいたけ(7日~)
阿南市の学校給食はすべて阿南市産の「コシヒカリ」のお米を使っています。

