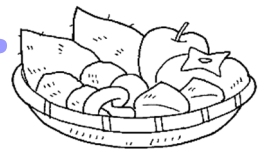
保護者のみなさまへ

いただきま～す

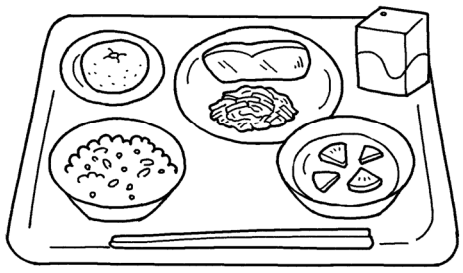


令和８年10月号
・和歌山県食育推進月間
・地産地消　・食料自給率
田辺市立城山台
学校給食センター

和歌山県では、食育活動の継続性を高めるため、毎年１０月を「和歌山県食育推進月間」と定めています。学校でも、給食の時間や教科等の時間、教育活動全体の中で食育を推進しています。この機会に、ご家庭でもぜひ意識して取り組んでください。



地場産物を使った学校給食



地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は、地域の生産者さんによって生産された新鮮な食べ物をたくさん使っています。米やねぎ、キャベツなど、季節によって変わりますので、献立の中から探してみてくださいね。

多くの食べ物を外国からの輸入に頼っていると、世界のできごとの影響を受けやすくなります。安心して食べるためには、食料自給率についても考える必要があります。

～城山台学校給食センターの給食で使われている地場産物の一部紹介～

学校給食生産研究会（JA わかやま紀南地域本部）さんが中心となって結成された会）のみなさんが作って届けてくれる野菜たち







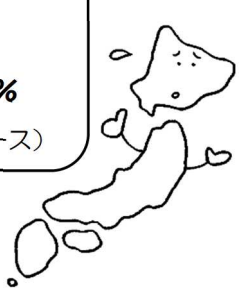


地産地消



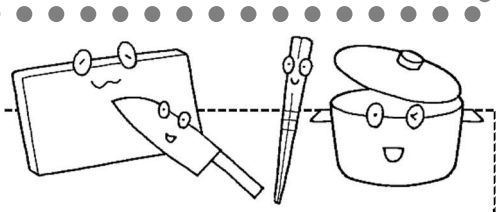
地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消といいます。新鮮でおいしく、環境にやさしい地域の食材を食べましょう。

日本の食料自給率
令和７年度
37％
（カロリーベース）



食料自給率とは、国内で消費されている食品が、国内の生産でどれくらいまかなえているかを表す指標です。日本は、昭和 40 年度は 73%でしたが、平成 29 年度には 38%、令和７年度はさらに下がって 37%となりました。これは、先進国の中でも、最低の水準となっています。

給食おすすめレシピ　☆ぴりからきゅうり☆



材料（2～3 人分）
きゅうり　１本
さとう　小さじ 1/3　ごま油　小さじ 1/2
しょうゆ　小さじ２　一味唐辛子　少々

作り方
①きゅうりは厚めの輪切りか乱切りにしてさっと茹で、水気を切る。
②①を左記の調味料で和えたらできあがり♪（30 分は置いてね）
※給食では茹でますが、お家ではごま油で炒めても簡単でおいしいですよ！

イラスト転載　家庭とつながる新食育ブック　他　少年写真新聞社刊