

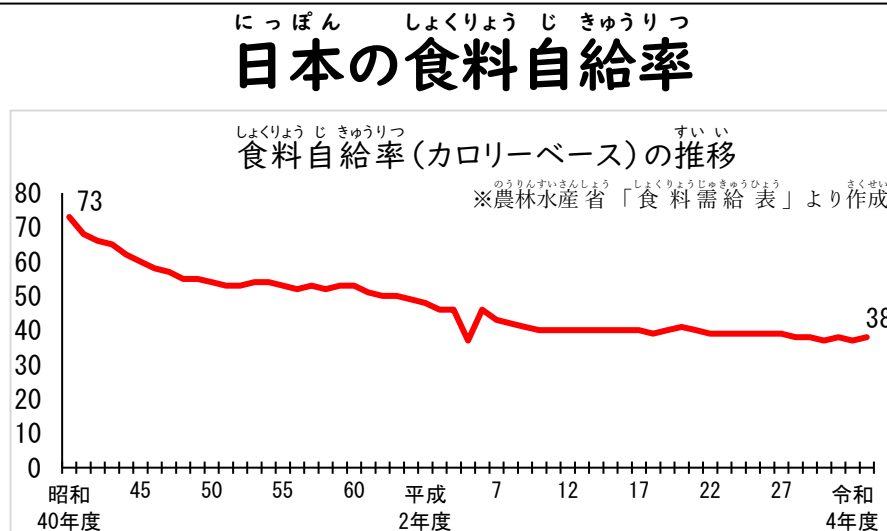
# 食育だより

保護者の皆様へ  
令和7(2025)年2月  
おおさか しりつたつみしょうがっこう  
大阪市立 異 小学校

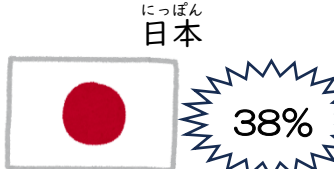
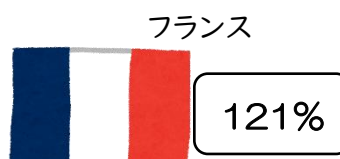
## 食料自給率について知ろう

食料自給率とは、国内で消費される食料のうち国内生産でまかなえている量の割合のことです。  
日本の食料自給率は低水準です。食料自給率が低く、外国から食料を輸入することにたよっている日本は、世界で起きる異常気象や戦争など、様々なできごとの影響を受けやすくなっています。

日本の食料自給率は、38%(令和4年度)です。今から60年前(昭和40年度)は73%だったものが下がってきており、近年はこの辺りの数値でとどまっています。



## 世界の食料自給率くらべ



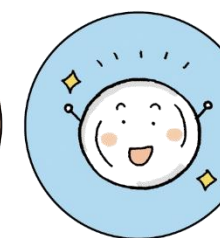
日本の食料自給率と世界の食料自給率をくらべてみると、フランスは121%、アメリカは104%、ドイツは95%となっている中、日本は38%で先進国の中でも最も低くなっています。

※日本は令和4(2022)年度、そのほかの国は2021年の値。農林水産省HPより



## 食料自給率アップの取り組み

- 旬の食べ物をえらぼう
- 地元でとれる食材を食べよう(地産地消)
- ごはん中心のバランスのよい食事をしよう
- 食べ残しを減らそう
- 自給率向上の取り組みをし、応援しよう



## 地産地消



地域で生産された農林水産物を地域で消費することを「地産地消」といいます。

学校給食でも、地産地消に取り組んでいる食材があります。大阪市では、なにわの伝統野菜の「田辺だいこん」が12月に田辺だいこんの煮もの、田辺だいこん葉のみそ汁で登場しました。また「金時にんじん」が1月のぞう煮で登場しました。(生産量に限りがあるため、各区で使用する年が異なります。)新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。



## なにわの伝統野菜



大阪府には、現在24品目の伝統野菜があり、それらは「なにわの伝統野菜」と呼ばれています。そのうち、「大阪市なにわの伝統野菜」は、10品目あります。給食に使用することもある田辺だいこん、金時にんじんのほか、毛馬きゅうり、玉造黒門しろり、勝間南瓜、大阪黒菜、大阪しろな、天王寺かぶら、難波ねぎ、源八もの(芽じそ)があります。このような地域の野菜など伝統的な食べ物を大切し、後世に残していきましょう。