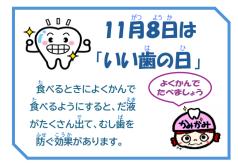


ちいき

しょくざい

りょうり

地域の食材や料理を知ろう



しょのようじきゅうりっ し 食料自給率を知っていますか?国内の食料消費が国内でどれぐらい賄えているかを示す値で、日本の2024 年度の食料 じきゅうりっ 自給率はカロリーベースで38%でした。これは先進国の中でもっとも低い状況です。安全な食料を安定して手に入れるため じきゅうりつ こうじょう ひつよう しゅん しょくざい じもと しょくざい せっきょくてき た ちゅうしん には、自給率を向上させる必要があります。旬の食材や地元でとれる食材を積極的に食べたり、ごはん中心のバランスのよい しょくじ たっした のこ へ こころ こころ かっこうきゅうしょく とく じょきんぶつ うきし きん おおしたけんきん せっきょくてき 食事をしたり、食べ残しを減らすように心がけましょう。学校給食では特に、地場産物(宇佐市産や大分県産のもの)を積極的 っか きゅうしょく つう ちいき しょくざい りょうり し みりょく かん おも に使うようにしています。給食を通じて地域の食材や料理について知り、おいしさや魅力を感じてほしいと思っています。



がっこうきゅうしょく

おおいたけん

| 校給食 | 日まるごと大分県

おおいたけん まいとし がっ おおいたけんさん しょくざい せっきょくてき 大分県では毎年11月に、大分県産食材の積極的な かつよう じどう せいと せいさん たずき かた ちいき たい りかい 活用と児童牛徒が牛産に携わる方や地域に対して理解 ができ Clitation けんないさいできる深めることを目的として、地場産物や県内産食材の かつようりつ がっこうきゅうしょく とびみ 活用率100%で学校給食をつくる取組をしています。

きし にほんじち せいさんりょう ほこ 宇佐市では、日本一の生産量を誇る



食育イベント情報



第14回学校给食フェア

《日時》 **令和7年11月22日**(土)

10:00~14:00 (開場9:50)

《会場》 大分スポーツ公園

┗詳しくはこちら クラサスドーム大分 西ホワイエ





をそぼろ丼

【材料】 (4~5人分)

高菜漬け・・・・・・ 80g

豚ひき肉・・・・・ 100g

酒・・・・・・・・ 大さじ1

ごま油・・・・・・・ 小さじ2

砂糖・・・・・・・・ 小さじ2

しょうゆ・・・・・・ 小さじ1

.みりん・・・・・・・小さじ2

いりごま・・・・・・ 大さじ1

宇佐給食センターでは、"宇佐市産" の高菜漬けを使用していますよ♪

【作り方】

- ① 高菜漬けを5mm幅程度にきざむ。
- ② フライパンにごま油を広げて熱し、豚ひき肉と酒を 入れて、ほぐしながら炒めてポロポロにする。
- ③ 調味料を入れてよく混ぜたら、①の高菜漬けを加え 炒め、全体に火を通す。※
- ④ いりごまを入れて混ぜたら火を止める。白ごはんの 上に盛り付けたら完成♪
 - ※ 味見をして薄い場合は調味料を足してください。
 - ※ しらす干しや明太子など、お好みで具を足して アレンジしてもおいしいですよ。

