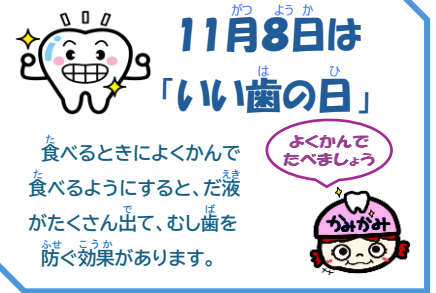


11月給食だより

ちいき しよくざい りょうり し 地域の食材や料理を知ろう

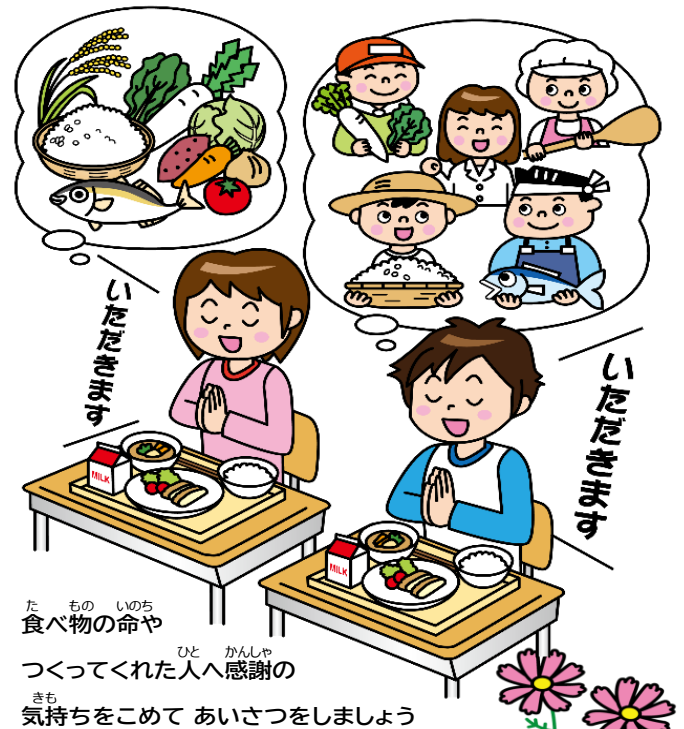


食料自給率を知っていますか？国内の食料消費が国内でどれぐらい賄えているかを示す値で、日本の2024年度の食料自給率はカロリーベースで38%でした。これは先進国の中でもっとも低い状況です。安全な食料を安定して手に入れるためには、自給率を向上させる必要があります。旬の食材や地元でとれる食材を積極的に食べたり、ごはん中心のバランスのよい食事をしたり、食べ残しを減らすように心がけましょう。学校給食では特に、地場産物(宇佐市産や大分県産のもの)を積極的に使うようにしています。給食を通じて地域の食材や料理について知り、おいしさや魅力を感じてほしいと思っています。

学校給食1日まるごと大分県

大分県では毎年11月に、大分県産食材の積極的な活用と児童生徒が生産に携わる方や地域に対して理解を深めることを目的として、地場産物や県内産食材の活用率100%で学校給食をつくる取組をしています。

宇佐市では、日本一の生産量を誇る「どじょう」を給食に取り入れますよ♪



食育イベント情報



第14回学校給食フェア

《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
クラサドーム大分 西ホワイエ

詳しくはこちら



給食レシピ

高菜そぼろ丼

【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

【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♪

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♪

※ 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。

