



松前町学校給食センター



## 感謝して食べよう

わたしたちは食事からエネルギーや栄養素を補給して、成長したり活動したりしています。私たちは自然の恵みをいただいています。命をいただくことへ感謝の心を持って食べてほしいと思います。

### “食事のあいさつ”に込められた思い

#### 命への感謝 「いただきます」

私たちが食べるものは、もとをたどれば、すべて生きていたものです。そうした動物や植物の命をいただく(食べる)ことで、私たちは今、生きています。自然の恵みや、私たちの命をつないでくれる大切な食べ物に感謝する気持ちを表すのが「いただきます」というあいさつです。



命に「いただきます」  
人に「ごちそうさま」

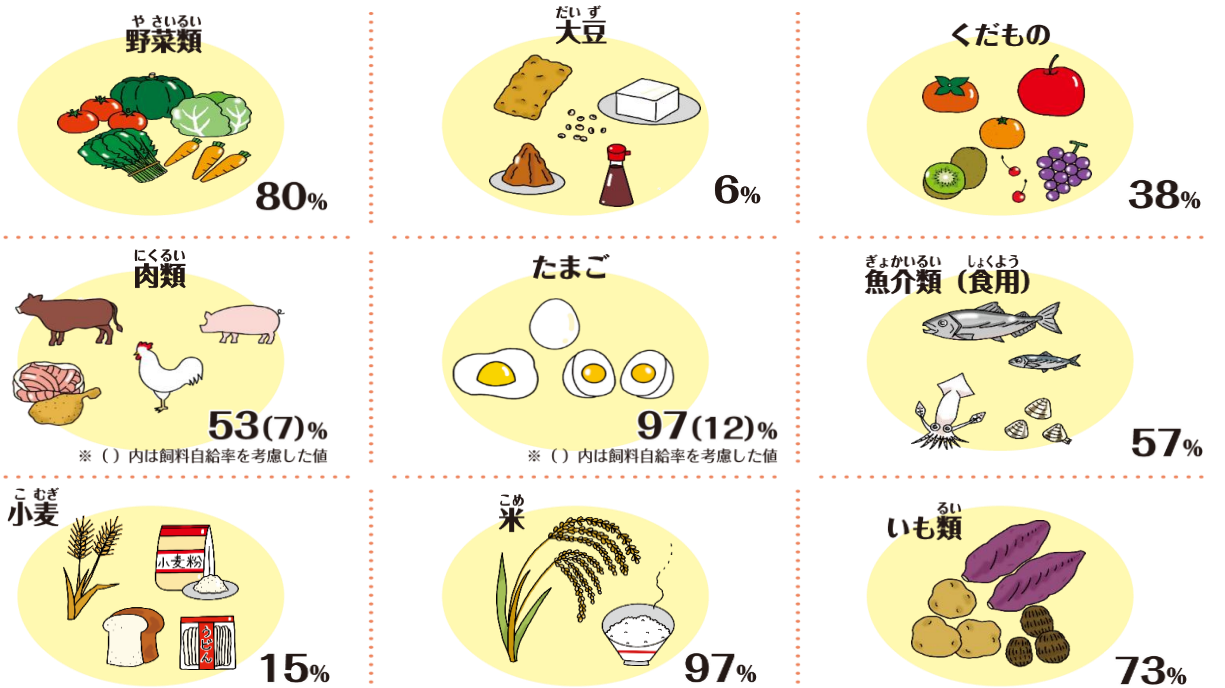
#### 人への感謝 「ごちそうさま」

昔、お客さまをおもてなしするとき、家の人はいろいろなところを歩き回って材料を探し求め、ときには命がけで食べ物をとらなければならないこともありました。そのご苦労に「ありがとう」の気持ちを伝えることから始まったあいさつです。作ってくれた人、食事ができることへの感謝の気持ちを表しています。



11月24日は「いい日本食の日」とかけて「和食の日」です。また前日の23日は、古くはお米の収穫を祝う日だった「勤労感謝の日」です。しかし今、日本の食料自給率は、37%になっています。もし何らかの事情で外国から食べ物が来なくなってしまうと、と思うと少し不安ですね。品目によっては国産で十分まかなえるもの、外国に大きく頼っているものがあります。日本の食の今の姿をきちんと知り、どうすればよいか、みなさんの立場でできることを考えてみましょう。

## これが、今の日本の「食」の姿



農林水産省が発表した、昨年度(令和2(2020)年度の各品目の食料自給率(カロリーベース)です。



松前町の

## 学校給食での取り組み



### 地域の食材をたくさん使う



給食で使用している食材は、主に国産品です。松前町では、地域の食材を積極的に使用しています。年に数回、地場産物調査を行っています。愛媛県産約80%(松前町産約30%)で県内でもトップクラスの地場産物使用率です。

### 地域の食材のよさを知らせる



現在はコロナ禍で体験活動が難しくなっていますが、松前町で収穫されたそら豆のさやむきやとうもろこしの皮むき体験などを行ったり、生産者さんからお話を伺ったりしています。また、地域や国産食材のよさを食育だよりや授業を通してお知らせしています。

### 「和食」に親しんでもらう



「和食」を通して、身近な食材を無理なく無駄なく使い、環境や体に優しい料理を給食としていただいています。そのことにより日本食のよさに気づけるようにしています。