令和５年１０月５日（木）

今日の南中給食

北海道の郷土料理

メニュー

- 豚丼（ぶたどん）
  （しゃもじ＋大お玉）
- じゃがいももち
  （はさみ）
- 道産子汁（どさんこじる）（お玉）
- 牛乳（ぎゅうにゅう）

今日の栄養メモ

今日は、北海道の郷土料理メニューです。北海道は酪農、農業漁業など、第一次産業が盛んで、カロリーベースの食料自給率は216％と全国1位です。日本全体の食料自給率は４０％を切っているので、北海道が国産の食料生産を大きく支えています。

道産子汁は、北海道産の秋鮭や、玉ねぎ、人参、バターを使った味噌汁で、最初にこの献立を始めたのは、北海道の給食センターだそうです。そこから郷土料理として全国に広がりました。

そんな北海道でも温暖化で、さんまや鮭がとれなくなったり、じゃがいもや人参も生育が良くなかったり、大きな影響を受けています。