



こうちょうせんせい

## 6月の校長先生からの宿題の答え

### 『食育クイズパート3』 全問正解者、渡邊一矢父・井上菜々世母

よく調べられました。参りました。

1 日本人は、世界で一番たくさん食べ残しを捨てており、その量は、( ①2000t

②2万トン ③2000万トン )以上です。

一方で、世界では( ①800万人 ②8000万人 ③8億人 )を超える人が、栄養

不足で苦しんでいます。食糧援助は1年間にわずか( ①500万トン ②1000万トン

③2000万トン )しかありません。

世界では、( ①4秒 ②40秒 ③4分 )に1人の人が栄養失調や栄養不足によって

亡くなっています。

日本で生活していると、食べられない人がいること・食べられなくて餓死する人がいることになかなか気づけません。でも、ほんの70年前、戦中・戦後の日本も食糧難の時代がありました。多くの国の援助で全ての学校で給食も再開されました。食べられることの有り難さを感じるには、お腹が減ることの苦しさを味わわないと分からないかもしれません。そんな経験が必要なのかもしれません。学校ではできませんが・・・。

2 食事の前のあいさつの「いただきます。」は、どんな意味があるのでしょうか。

命をいただく。作物を作ってくださったことに感謝。お供え物をいただく。

外国から来た人が、「いただきます」「ごちそうさま」におどろかれる方が多いそうです。いただきます、ごちそうさまのない国も多くあるようです。さあ食べましょうやアーメンと神様に感謝する国はあるようですが・・・ 命のつながりを大切にする日本の文化を大切にしたいものです。

3 食事の後のあいさつ「ごちそうさま。」はどんな意味があるのでしょうか。

「馳走(ちそう)」とは、もともとは、「走りまわる」といういみです。

食事を用意するために食材を探しまわっていただいたことに感謝。もちろんつくっていただいたことにも感謝。今は冷蔵庫があるから食材を長持ちさせることができますが・・・ 昔は、食料を保存させるために工夫を重ねてきました。

4 私たちがふだん食べている次の料理の材料について、日本で生産されたものの割合はどのくらいでしょう。正しいと思うものに

カレーライス(①約30% ②約50% ③約70%

ラーメン ①約10% ②約30% ③約50%)

ハンバーグ ①約15% ②約30% ③45%)

米・野菜など食料自給率(カロリーベース)の高い料理は比較的たかいです。ラーメン・ハンバーグなどはほとんどが外国産を食べているようです。地産地消が進むといいですが・・・