

環境教育「まず、今できることから」

歴史に学ぶ

発行所：地域環境活性化協議会
 編集者：代表幹事 高橋 賢一
 連絡先：市民活動支援センター
 尾張旭市渋川町三丁目5番地7
 (渋川福祉センター内)
 TEL 0561-51-2878



2015/12/11

平成二十七年
 十二月十一日
 尾張旭市学校給食センターで子供達の料理教室が開かれ、子供達と補助する若者は、お母さんや先生達の高学年生達です。

私たちの食への関心は、こんなに外国に頼っています。
 日本の食料自給率(カロリーベース)は約4割です。

食料自給率
 国内生産量
 国内消費仕向量(国内生産量)
 輸出・輸入量

食料自給率とはその国で消費される食料がどのくらい国内で生産されているかを示す指標です。主食の食料自給率(カロリーベース)

日本	40%
イギリス	65%
ドイツ	93%
フランス	121%
及び	130%
オーストラリア	187%



2015/12/11

まはみ学園の生徒達に食事が、ハラスメントを減らす食改革スタート

理相心は75年の食卓
 日本の家庭の標準的な一週間の食卓(メニュー)を一九六〇年から一五年おきに再現して凍結乾燥し、ガラスびんに入れて、七五年当時の食事が最も内臓脂肪を蓄積しにくく、糖尿病のリスクが低いことが分かった。

七五年の食事は、たんぱく質や脂質を魚介類や植物がら多く摂取し、相対的に肉類や牛乳乳製品が少なかった。ワカメやヒジキなどの海藻が多く、パンが取れている。

食の欧米化が進み生活習慣病が増えた。健康に良いとされる食品の流行と造りの流行、サプリメント(栄養補助食品)に依存したりする者、食卓の中で多様な食材を少しづつ取ることを重要だと考える。



2015/12/11

もくろみ、職員定数の削減、食育推進、林水産課、環境課、保健課、尾張旭市



2015/12/11



2015/12/11