



10月給食だより

鯖江市学校給食研究部

かんきょう はいりよ しょくせいかつ
環境に配慮した食生活をしよう

みなさんは「食品ロス」という言葉を聞いたことがありますか？

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。この「食品ロス」の多さが日本でも世界でも問題になっています。SDGsの目標12は「つくる責任 つかう責任」です。

「食べること」の責任として、食品ロスを減らすために給食やおうちでできることは何か、みんなで考えてみませんか？

12 つくる責任
つかう責任



＜日本の食品ロス＞



日本の食品ロスの量は、年間522万と推計されています。これは東京ドーム約14杯となり、国民一人あたりでは年間4kgです。一日にすると113gで毎日お茶わん1杯分を一人ひとりが捨てている計算となります。

食品ロスを減らすためにできること

食べ物のことをよく知ろう！



見栄えや価格だけで判断せず、賞味期限や消費期限の違いにも気をつけましょう。

買いすぎや作りすぎに注意しましょう！



買い物をする前は冷蔵庫などを確認してから購入するようにしましょう。

自分に合った量を食べ、食べ残しをしないようにしましょう！



十分に時間をとり、よく味わって食べるようにしましょう。

郷土料理で日本一周！



今月の「郷土料理で日本一周」は「鹿児島県」です。

鹿児島県といえば、歴史のうえでは西郷隆盛や大久保利通が有名ですね。また、世界遺産の屋久島

をはじめ種子島などの島もたくさんあります。

「鶏飯（けいはん）」は、とりのスープをかけて食べるおちゃづけのような食べものです。一方、鹿児島県が収穫量日本一のさつまいもをコロッケにしました。

10月5日(木)

- ・鶏飯(けいはん)
- ・さつまいもコロッケ
- ・うんしゅうみかんゼリー



けいはん



【保護者の方へ】今年度は「マイおにぎりデー」を実施しません。