

# 10月結實意多

鯖江市学校給食研究部

#### がはまょう はいりょ しょくせいかっ 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」の夢さが日本でも世界でも問題になっています。SDGsの首標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?



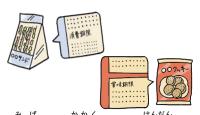
く日本の食品ロス>



日本の後沿ロスの量は、雑簡522芳と推計されています。これは東京ド ーム約14杯となり、国民で人あたりでは雑簡41kg です。一日にすると 113gで毎日お茶わん1杯労を一人ひとりが捨てている計算となります。

#### しょくひん へ 食 品 ロスを減らすためにできること

### たべ物のことをよく知ろう!



見栄えや価格だけで判断せ では、資味期限や消費期限の違いにも気をつけましょう。

## でいすぎや作りすぎに注意 しましょう!

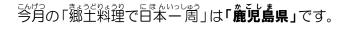


がい物をする前は冷蔵庫な がくになってから購入する ようにしましょう。 じぶん 自分に合った 量 を食べ、食べ残 しをしないようにしましょう!



ナ 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



麓児島県といえば、歴史のうえでは西郷隆盛や 大久保利道が宥智ですね。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養べる おちゃづけのような養べものです。 一芳、麓児島県が収養量 日本一のさつまいもをコロッケにしました。



- ・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

