

食べ物の「もったいない」を減らそう！



国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本は、食料の多くを海外からの輸入に頼っているにもかかわらず、年間約461万トンもの食品ロスが発生しています。これは、一人一日当たり、おにぎり1個分を捨てている量に相当します。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にすることにつながります。まずは、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。



給食時間にできること

1 協力して準備をし、食べる時間を確保する

食べているときも時間を意識しましょう

2 自分が食べ切れる量に調整する

体に必要な量を知ることが大切です

3 食べ残しのないように、きれいに食べる

「お皿ピカピカ」を目指しましょう

☆☆☆ 今月の注目メニュー ☆☆☆

7日 食品ロス削減献立



「食品ロス削減ドライカレー」は、いつも捨ててしまうことが多いにんじんの皮やピーマンの種・わたも入れて作ります。また、「おからコロッケ」にも、捨てられてしまうことが多い「おから」が使われています。少しでも「もったいない」を減らしていきたいですね。

21日 フータン王国献立



10月の「アジアを知ろう献立」はブータン王国の「パクシャパ」と「ホゲ」を給食用にアレンジして作ります。

28日 りっちゃんのサラダ



小学校1年生の国語科の教科書に掲載されている「サラダで元気」という物語にちなんだサラダを作ります。

23日 十三夜献立



今年の十三夜は10月23日です。十五夜のつぎにきれいな月が見えるといわれています。十三夜にはその時期によくとれる豆をお供えしていたことから、十三夜のことを「豆名月」ともよぶそうです。豆名月にちなんで「大豆の和風サラダ」を作ります。

29日 ハロウィン献立



10月31日はハロウィンです。カボチャ型のハンバーグ、ハロウィンらしいカラフルなサラダ、不思議な色のポタージュでハロウィンを表しました。