



食育だより

食べ物の「もったいない」を減らそう！

大潟村学校給食共同調理場

国では、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」としています。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。日本では、年間461万トンの量が捨てられています。1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量になります。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある自然を大切にしていくこととなります。



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



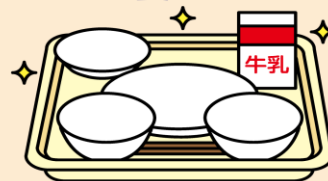
2 自分が食べ切れる
量に調整する



からだに必要量を
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



10月の献立から紹介します。

1 小学4年生が、学校菜園で育てたかぼちゃを給食にいただきました。そこで、給食では9月16日(水)に「かぼちゃ入りコーンポタージュ」として、小中学生の全校でいただきました。10月6日(火)は「かぼちゃシチュー」、10月15日(木)には「大学かぼちゃ」として給食で提供する予定です。



2 中学1年生が家庭科の授業で献立づくりを学習していました。そこで、給食献立を各自が考えてくれました。どの献立も、よく考えられていました。その中から、2人の献立を10月22日(木)23日(金)の予定に入れています。



3 10月27日(火)から始まる読書週間に合わせ、本にちなんだ料理を入れています。