

最近、少しずつ肌寒くなってきました。風邪をひかないよう気を付けて下さいね。10月は「食品ロス削減月間」です。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。食品の賞味期限切れで捨てられてしまうものもありますが、多くは食べ残しによる廃棄が原因です。給食における食品ロスを見てみましょう。



ある日の給食の残食

奈良市教育委員会
食に関する指導(小学校)

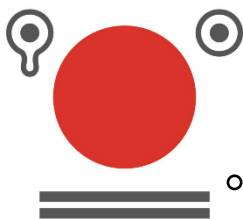
10月 食品ロスについて考えよう

～「食品ロス」ってなんだろう?～
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。苦手だからと残ってしまった給食もその一つです。食品ロスを減らすためには、食べ残しを減らすなど、一人一人の心がけが大切です。

～食品ロスをなぜ減らすの?～
☆地球の環境を守るため
食べ物を捨てる時に発生する二酸化炭素の量を減らすことが地球を守るにつながります。
☆食べ物を大切にするため
食品ロスを減らすことが、食べ物の命を感謝していただくことにつながります。

～食品ロスを減らすためにできること～
☆給食では…
・食缶やボールに残さないようには关してもりつけましょう。
・苦手なものも残さず食べましょう。
☆買い物では…
・必要な分だけ買い、捨てないようにしましょう。
・すぐに食べるなら、消費期限や賞味期限が近いものを買いましょう。

学校掲示の給食資料



食べ残しは、ごみとして捨てられることになります。少しでも食べ残しが減ると良いな…。

「食品ロス」イメージキャラクター ろすのん

10月7日(金)の給食には大学芋がつきました。甘いタレを絡めて食べる大学芋はデザート感覚で、喜んで食べていました。



10月18日(火)の給食は、とうもろこし麦ご飯でした。とうもろこしをご飯に混ぜ込んだ炊き込みご飯が登場するのは今回が初めてです。給食時間の様子を見てみると、とうもろこしが苦手な子はやや苦戦していましたが、全体的によく食べていました。

