

10月 給食だより



朝や夕方は少し涼しくなり、秋を感じる季節になりました。秋と言えば食欲の秋。新米や果物などおいしい食べ物が実る季節です。

みなさんは、給食を残さず食べていますか？今月は食品ロスについてご紹介します。

秋～秋～秋～秋～秋

10月は食品ロス削減月間

食品ロスとは、食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品のことです。

みなさんは、1学期に須賀川市の小・中学校で出た給食の食べ残し量は、どれくらいだと思いますか？

1学期の食べ残し総量(小、中学校全体) → およそ9,700kg

1人あたりの食べ残し平均量 → およそ23g

ちなみに、この食べ残し平均量23gをごはんの量にたとえると、2口分くらいです。たった2口分ですが、給食を食べる人全員が2口分を残したら、たくさんのごはんが残り、捨てることとなります。実際に食べ残した料理は、「ごはん」や「魚」「野菜のおかず」などさまざまですが、たくさんの食べ物が捨てられることになりません。

また、みなさんの給食を作っている調理員さんは、毎回、食べ残した量を量っています。

食べ残しが多い日は、「どうしてかな」と理由を考えて、作り方や味付けを工夫し、みなさんがおいしく残さず食べられるようにしています。

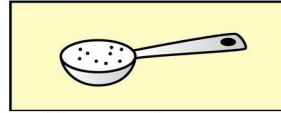
みなさんも、できるだけ食べ残しを少なくして、少しずつ食品ロスをなくしていきましょう。



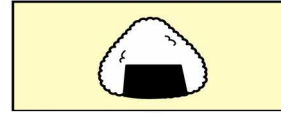
資源やエネルギーを大切に！ 食品ロスをなくそう！ クイズ



Q1 日本の食品ロスを、国民1人1日当たりで計算すると、どれくらいの量になるでしょう？



① 大さじ1ばい分



② おにぎり1こ分

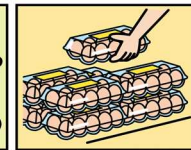


③ バケツ1ばい分

Q2 食品ロスをなくす工夫をしている行動に、○をつけましょう。(いくつでも)



① 買い物に行く前に冷蔵庫の中身をチェックする。



② 卵や牛乳など、奥にある新しい商品を選ぶ。



③ 曲がったきゅうりなど、不ぞろいな野菜を買う。

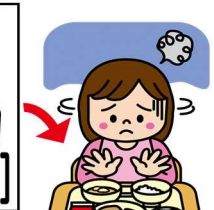
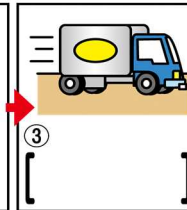
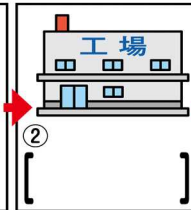
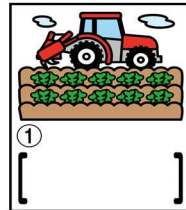


④ 賞味期限が切れていたら、すぐに捨てる。



⑤ 食べきれない量だけ調理する。

Q3 食べ物をムダにすると、資源やエネルギーもムダにすることになります。どんな場面でエネルギーが使われているか、下から選んで【 】に言葉を入れましょう。



エネルギーは温室効果ガスとなり、地球温暖化の原因になります。食品ロスをなくしてエネルギーのムダ使いを減らそう！



食べ物をムダにすると

はこ 運ぶ ・ も 燃やす ・ か 加工する ・ りょうり 調理する ・ さいばい 栽培する

こたえ Q1=②【日本の食品ロスの量は約472万トン(「食品ロス量(令和4年度推計値)」農林水産省)で、1人1日当たり約103gの計算になる。】 Q2=①③⑤【②売れ残った商品は捨てられてしまうので、手前にある期限の近い商品を取るとよい。④賞味期限は「おいしく食べることができる期限」なので、すぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか判断することが大切。】 Q3=①栽培する ②加工する ③運ぶ ④調理する ⑤燃やす