

10月 給食だより

す 過ぎやすい季節となりましたが、季節の変わり目は体調を崩しやすい時期です。
せいかつ 生活リズムを整えて元気に過ごしましょう。

今月の目標

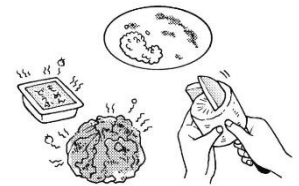
『季節の食べ物や地域の食べ物を知ろう』

お魚・野菜・くだものなどはその食べ物が最も味のよい旬の時期があります。給食では、「きのこ・くり・さんま・さつまいも」などの秋の味覚が登場します。お楽しみ！！ また、生産される地域も季節によって変わります。その食材を使ったその土地の料理もあります。どこの地域でいつ頃どんな食材が生産されてどんな料理が食べられているのか調べてみるのもいいですね。



10月は食品ロス削減月間です。一人一人のできることを考えて実践してみましょう。

日本で食べられるのに捨てられている食品ロスは年間600万トンです。これは、一人当たりが毎日お茶わん1杯分のごはんを捨てているのと同じ量です。「食べ残しだけ」、「手つかずの食品」、「皮のむき過ぎ」などが理由で食品ロスが発生してしまっています。食品ロスが増えると、ごみの処理に多額の費用がかかったり、可燃ごみとして燃やすことでCO2の排出量が増えたり、さまざまな悪影響があります。大切な食べ物を無駄にしないために、一人一人が食品ロスの問題に向き合う必要があります。

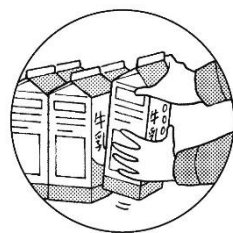


今日からできる食品ロスを減らす方法

一人一人の行動が大きな削減につながります。身近なことから始めてみましょう。



食事は残さずに食べる



すぐに食べるなら手前の商品を買う



必要な分だけ買う



期限表示を正しく理解する

<国産農林水産物等販路新規開拓緊急対策事業に係る学校給食食材提供のお知らせ>

新型コロナウイルス感染症の影響により、外食・インバウンド等の需要先が減少した農林漁業者さん、食品加工業者さん等の新たな販路開拓を促進するため、農業・農村の重要性や持続性への国民の理解醸成のため、国の補助による水産物の学校給食での無償提供が実施されることとなりました。本校では、真鯛を10月14日(金)は鯛めし・27日(木)は魚と野菜の甘辛あえにさせていただく予定です。

BOOK メニュー

尾久六小の図書館にある本を給食で再現します。

4日 9月に芸術鑑賞教室で鑑賞した「大どろぼうホットエンプロッツ」の大魔法使いの食卓

18日 絵本ワークショップで来てくださるスギヤマカナヨさんの『山に木を植えました』に出てくるスペシャルメニュー

が登場します。お楽しみに！！
ぜひ、読んでみてくださいね。