



令和3年10月1日
さいたま市立城北小学校

お子さんと一緒にお読みください

10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは、本来食べられるのにさまざまな理由で捨てられてしまう食品のことです。食品ロスを減らすには、どうしたらよいかを考えて実践しましょう。

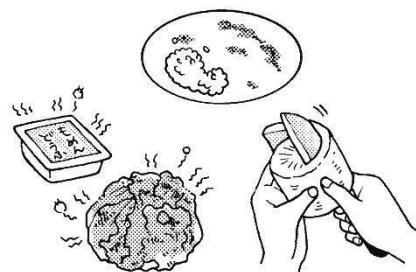
日本の食品ロスは年間600トン

食べられるのに捨てられている日本の食品ロスの量は、年間600トン(平成30年度推計)です。これは、一人当たりが毎日お茶わん1杯分のごはんをすてているのと同じ量です。

城北小学校の9月の給食では、毎日約100キロのごはんのうち、4キロ~5キロの食べ残しがありました。毎日お茶わん約30杯分(約1クラス分)のごはんをすてているのと同じ量です。

また、牛乳は1日あたり平均約14本が手つかずで戻ってきました。

家庭から出る食品ロスの発生要因は、「食べ残し」、「手つかずの食品(直接廃棄)」、「皮のむき過ぎ(過剰除去)」などがあります。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。大切な食べ物をムダにしないために、一人ひとりが食品ロスの問題に向き合う必要があります。給食でも無理に食べることはないと思いますが、一人ひとりが意識して、食べ残しを減らせるようにできたらいいですね。



©少年写真新聞社2021

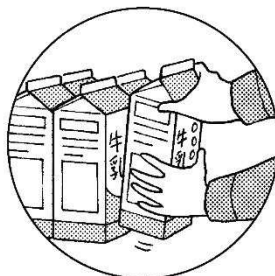
今日からできる食品ロスを減らす方法

一人ひとり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。

給食を残さずに食べる



すぐに使うなら、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



©少年写真新聞社2021

9月の給食室の様子を紹介します♪



9月15日(水)は人気のスパゲッティ献立♪
給食室では約710人分のスパゲッティを4つの釜を使って作ります。

2つの釜でソースを作り、2つの釜でスパゲッティをゆでます。スパゲッティの日は調理員さん4人が息を合わせて作ります。ソースを作る人とソースの完成に合わせて、スパゲッティをゆで上げる人、スパゲッティがゆで上がると一気にソースの釜に入れて混ぜ合わせます。混ぜるときは力作業です。なかなか、写真のように調理員さんが釜に4人並んで調理をすることはないのでめずらしい光景です。



「ミニフラワーロールパン・
ツナとトマトのスパゲッティ・
コーンサラダ・マスカットゼリー」

10月の献立より

18日(月) フランス料理給食

山型食パン(パンドミ)・チョコクリーム・牛乳・
鶏肉のラタトゥイユソース・リヨネーズポテト

・・・「パンドミ」はフランスパンの一種で、日本語に訳すと「中身のパン」という意味になります。フランスパンはパリッとした皮を味わいますが、フランスでは中身を味わうパンとして食べられてきました。パンドミの多くが山型をしています。

19日(火) 食育の日(毎月19日) 埼玉県産給食

岩槻米ごはん・牛乳・小松菜豚丼・わかめと玉子のスープ

・・・お米は岩槻でとれた「彩のきずな」です。豚丼には埼玉県産の「味麗豚」という豚肉を使い、岩槻でとれた小松菜を入れます。ごはんにのせて食べましょう。

10月の給食もお楽しみに!

