

食べ残しについて考えよう!

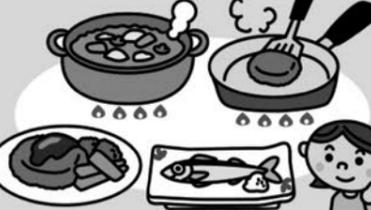
大切にしたい「もったいない」の心

「もったいない」という言葉には、物を最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心が詰まっています。ところが近年、まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっており、2020(令和2)年度は約522万トンと推計されています※1。これは、世界の食料支援量(2020年で年間約420万トン※2)の1.2倍に相当し、日本人1人当たり、おにぎり1個分(約113g)の食べ物を毎日捨てていることになります。

10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。また、10月16日は国連が定める「世界食料デー」です。「もったいない」の心を忘れずに、未来に向けてできることから取り組んでみませんか。

食品ロス削減 3つのコツ

※1:農林水産省及び環境省「令和2年度推計」
※2:国連WFPによる食料支援

<p>1 買い過ぎない</p>  <p>家にある食材をチェックし、使い切れる分だけ買いましょう。</p>	<p>2 作り過ぎない</p>  <p>家族の予定や体調を考慮し、食べ切れる分を調理しましょう。</p>	<p>3 食べ残さない</p>  <p>作った料理は早めに食べ切りましょう。</p>
--	--	---

10月は「リサイクル推進月間」

- ◎ムダを減らす『リデュース』
食べ残しや買いすぎによる食べ物のムダを減らしましょう。
- ◎再利用する『リユース』
使い捨てを減らし、繰り返し使えるものを取り入れましょう。
- ◎再び資源にする『リサイクル』
食品の包装や容器などは、洗って資源ゴミにしましょう。



SDGsって知ってますか?

SDGs(エスディーゼズ)とは、「Sustainable Development Goals」の頭文字を取った呼び名で、日本語で『持続可能な開発目標』と訳します。ここでいう『持続』とは「人間が地球に住み続けること」。そして『開発』とは「よりよい世界をつくる」ことです。つまり『世界のすべての人が取り残されずに、ずっと安心安全に暮らしていけるような地球を作るための目標』のことです。

今、地球上では、「経済」「社会」「環境」それぞれに関連した問題が起きています。この問題を解決する方法がSDGsであり、一人ひとりが「自分ごと」に捉え、身近なことから少しずつ取り組むことが大切です。

SDGsと食育

給食だより等を通して、成長期に必要な栄養や健康について発信している。

世界にも関心がもたれている今だからこそ自分ができることを考えてみよう!!

地場産物を積極的に取り入れる。

- ・無駄や残食をなくす習慣
- ・残菜を生ごみ処理機に入れ、畑で使う肥料にする。

エネルギーをみんなにそしてクリーンに

地場産物を積極的に取り入れる。

つくる責任 つかう責任

4日 郷土料理の日(福岡県)

福岡県の郷土料理『がめ煮』と『あちら漬け』が給食で登場します。『がめ煮』は博多の方言で「寄せ集める」の「がめくりこむ」から付いたと言われています。『あちら漬け』は、ポルトガル語で野菜や果物の漬け物を表す「アチャール」が語源で、南蛮貿易によって伝来した野菜の酢漬けです。給食では、酸味を抑えて食べやすく調理しています♪残さずに食べてね~♪



えったま!!
無償提供!していただきます!



18日 地産地消の日

上長和町「恵まれファーム」さんで作っている「えったま 333」が給食に登場します!まさに!!地産地消!!肉厚で甘みがあり、栄養価が高いのも特徴です。今回は、ハッシュドポークで登場します★感謝の気持ちをもっていただきましょう!

