

10月 給食だより



令和6年10月

津幡中学校長 泉 智一

栄養職員 山田 優

残暑厳しい日が続きましたが、ようやく秋に近づいていくようです。給食は2学期より、秋の食材を使ったメニューへと変化しています。今月は「魚の紅葉ソース」や「さつまいのチャウダー」など、秋らしい料理が登場します。食を通して、四季を感じることができるといいですね。



10月は「食品ロス削減月間」です！

10月は国が定める「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは「食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことです。日本の令和4年度の食品ロス量は472万トンでした。これは国民1人当たりおにぎり約1個分の食べ物を毎日捨てていることとなります。食品ロスをそのままにしておくと、たくさんの食べ物を無駄にしてしまうだけでなく、環境の悪化を招きます。これからの未来に向けて、1人1人が食品ロスを減らすためにできることを考えてみましょう。



津幡中学校の給食の食品ロスはどのくらい…？

毎日ほぼ完食！というクラスもありますが、津幡中学校全体では、主食（ご飯）の残食量は1日10kgを超える日もあります。副食（主菜、副菜、汁物の具）の残食量は4月～6月は1日約5kg、7月は多く1日約8kg。4月～7月で廃棄した副食の残食量は約420kgです。主食も合わせると、津幡中学校の「食品ロス」は皆さんの想像を超える量になりませんか…？

食べれば栄養！捨てればごみ… 😞

給食の食品ロスを防ぐためにできること！



苦手な食材も、一口でも食べてみましょう。この味付けなら食べられる！という料理もあるかもしれませんよ！

盛り残しの多いご飯をしっかりと盛りききましょう！

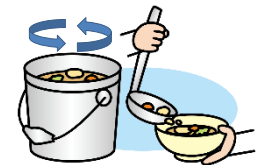
ごはんケース



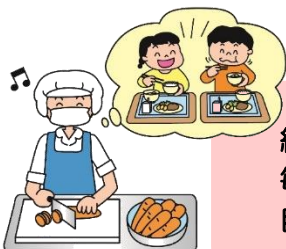
★1クラス36人の場合

9人分	9人分
9人分	9人分

等分にして盛りきる方法も試してみましょう！



汁物は具が下に沈みやすいので、お玉で回しながら盛り付けると具を均等に配食できますよ！



給食室では、みなさんの成長に必要な栄養素が摂れるように献立を考え、毎日心を込めて作っています。給食をしっかりと食べて、食品ロス削減を目指しましょう！

