

10月 給食だより



令和7年10月
津幡中学校長 池島 隆久
栄養教諭 田路 優希

残暑厳しい日が続きましたが、朝晩は涼しい日が増えましたね。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「栗コロッケ」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16日は世界食料デー

世界食料デーとは、世界の一人ひとりが、基本的人権である「すべての人に食料を」のもと、世界に広がる栄養不良や飢餓、極度の貧困を解決していくことを目的とし、国連が制定した日です。

これを機に、食糧問題の解決について調べたり、周りの人たちと話し合ってみたりして、解決に向けて何ができるのかを考えて見ましょう。



たくさんの食品が捨てられている「食品ロス」



世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量は、年間370万トン（2023年）です。一方、日本の食品ロスの量は年間464万トンで、食料支援量の約1.3倍になります。一人ひとりができるところから、食品ロス対策を始めていくことが大切です。

身边なところから始める食品ロス対策

家にある食材をチェック



事前のチェックで、無駄な買い物を防げます。

すぐ食べる時は手前から



棚の手前にある期限の近いものを取ります。

賞味期限は過ぎても食べられる



すぐに食べられなくなるわけではないので、大人と相談してから食べましょう。



給食も残さず食べて食品ロスを削減しましょう。