

食育だより 10月号

令和3年 10月 1日
 函館市立戸倉中学校
 函館市立旭岡中学校
 北海道立函館高等支援学校

緊急事態宣言も解除され、ようやく以前の生活を少しずつ取り戻しつつあります。しかし気を抜かず、マスク・手洗い・消毒を引き続きしっかり行いましょう。

10月16日は、国連が制定した「世界の食料問題について考える日」です。日本では、10月を「食品ロス削減月間」としています。

食品ロスについて考えよう！

10月は「食品ロス削減」月間です

食べ物の命を
粗末に
しないため



「食品ロス」とは、まだ食べることができるのに、ごみとして捨てられてしまう食べ物のことです。日本では毎年600万トン以上もの量が発生しています。日本人1人あたり、毎日お茶わん1杯分のご飯を捨てているのと同じ量になり、これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量をはるかに超えています。

地球環境を
守っていくため



食べ残し量

年間646万トン



東京ドーム

× 5杯

一人あたり毎日



茶碗
1杯分

給食でできること

配膳時間を短くし、
食べる時間を長くする。



苦手なものでも
一口でも食べてみる。



配られた給食は
全部分けましょう



食品ロスだけを考えれば、毎日人気メニューを出していれば良いでしょう。しかしみなさんは成長期です。大切な栄養を摂らなければなりません。色々な食品と出会い、必要な栄養を過不足無く取り入れて、初めての料理にも挑戦しながら、自身の将来の健康のことを考えてください。そのことを考えるうえで、食品ロスの観点も大切にしていきたいのです。

9月の給食から

9日「小豆寒天」

重陽の節句に合わせて「小豆寒天」がホクレンより無償提供されました。小豆や砂糖について勉強する良い機会もいただきました。



小豆寒天



21日「白玉汁」

白玉団子は調理員さんの手作りです。中秋の名月を白玉汁で楽しみました。



22日「焼き豚炒飯」

過去3回の炊き込みごはんのうちで、1番の出来映えでした。おいしく仕上がり残食もほとんどなしでした。



24日

「スパゲティ ミートソース」

パスタの上にソースを乗せて盛り付けし、レストラン風な

「ミートソース」に近づけました。

