

食育だより 10月号

令和7年10月1日
函館市立戸倉中学校
函館市立旭岡中学校
北海道函館高等支援学校

秋らしい日が増えてきました。お米に野菜、果物、魚など、日本の食卓に欠かせない多くの食べ物が旬を迎える季節です。季節ならではのおいしさを味わい、収穫の秋を楽しみたいですね。

また10月は、食品ロス削減月間でもあります。大切な食べ物をむだにせず、地球環境を守っていくために私たちができることを考えましょう。

減らそう！食品ロス 10月は「食品ロス削減月間」

「誰もが食べ物を食べて生きています。いのちのもとである食べ物が、今、大量に捨てられています。」

(井出留美『捨てられる食べ物たち』より)



日本の食料自給率は先進国の中でも低く、多くの食べ物を海外からの輸入に頼っています。しかしながら日本では、多くの食品ロスを生み出しているという状況は、社会全体で解決していかなければならない課題の一つです。まずは一人一人が食品ロスを出さないための行動を心がけてみましょう。

食品ロス



食べられるのに捨ててしまう食品全般

フードロス(Food loss)

生産・加工・流通で発生した廃棄物



作りすぎて捨てられたもの

加工の時に
出る
廃棄部分



流通の時に
破損したもの

創業100周年記念

函館 Carl Raymon

本校を含め市内の学校に 5500 本のウイナーが無償提供されます

カールレイモンさんを知っていますか？

肉食が普及していなかった時代にハムやソーセージを函館から全国に広めた人

レイモンソーセージの特徴

1984年 現チェコ共和国に生まれ、14歳からハムソーセージ職人としての修行を始める。

18歳でマイスターの国家資格を取り渡米する。その帰り函館に寄る。小柄な日本人を見て…

北海道民の生活を豊かにしたい！

31歳 函館駅前にハムソーセージ店を開く。

……しかし売れない日々が続く 気持ち悪い…馬のシツボみたい…



45歳 第二次世界大戦中にスパイ容疑をかけられ、工場を国に買収され、自宅(元町)の地下でひっそり暮らす。

54歳 製造を再開し、1987年 93歳で永眠

○道南産の新鮮な肉でドイツ伝統の製法を活用

① 少量の発色剤 (亜硝酸ナトリウム・硝酸カリウム)

② 香辛料・調味料はほんの少し

③ 結着剤は使わない(肉の力を利用)

④ 低温長時間加熱(肉の柔らかさを保つ)



おいしいソーセージが完成

レイモンさんは信念をつらぬき通すチャレンジ精神と情熱を持って挑戦し努力を重ねました。

私達もレイモンさんのように自分を信じて、挑戦し続けていきましょう。

10月の行事と食事

10/6 「十五夜」「月見だんご」

秋の収穫と自然の恵みに感謝し、月を愛でる日です。

給食では、白玉粉と豆腐をこねた手作りの月見団子を提供します。



世界食料デー 10/16



自分たちの食べ物について考えましょう。

10/31 「ハロウィン」

「かぼちゃポターージュ」ヨーロッパに住んでいたケルト人のお祭りが起源で、お化けや魔女に扮した仮想行列などを行います。

給食ではかぼちゃポターージュでお祝いします。

