



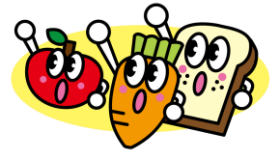
10月給食だより



さまざまな農作物が収穫の時期を迎えています。秋は旬の食べ物が豊富で、気候も過ごしやすくなり、食欲が増すことから「味覚の秋」や「食欲の秋」と言われます。

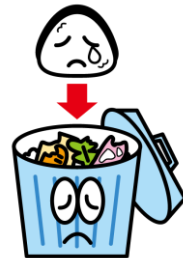
給食にも新米が出る季節がやってきました。給食のお米は「あきさかり」という徳島県産のお米を使用しています。さまざまな食材の値上げラッシュが続いていますが、給食用のお米の価格はこの10月に値下げのお知らせが届きました。感謝の気持ちで給食をいただきましょう。

食べ物の「もったいない」を減らそう！



国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。現在、日本の食料自給率は約38%（カロリーベース）と、多くを海外からの輸入に頼っています。それにもかかわらず、年間約461万トン（推計値）もの食品ロスが発生しています。これは、1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量に相当します。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にすることにつながります。

まずは、給食時間にできることを考えてみましょう。自分にできそうなことから行動にうつして、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。



給食時間にできること



1 協力して準備をし、食べる時間を確保する



食べているときも時間を意識しましょう。



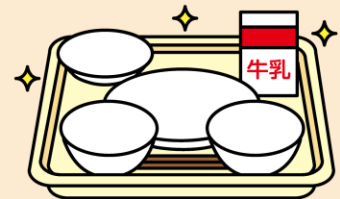
2 自分が食べ切れる量に調整する



体に必要な量をすることも大切です。



3 食べ残しのないように、きれいに食べる



「お皿ピカピカ」を目指しましょう。

