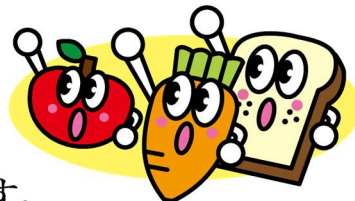




給食たより



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）※1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※2。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につながります。まずは、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。

※1：農林水産省（令和6年度） ※2：消費者庁・環境省・農林水産省（令和6年度）



給食時間にできること



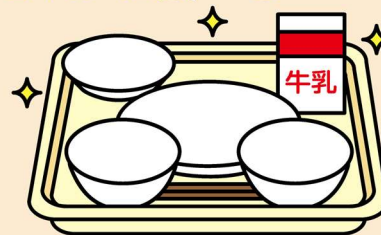
1 協力して準備をし、
食べる時間を確保する



2 自分が食べ切れる
量に調整する



3 食べ残しのないように、
きれいに食べる



読書月間とのコラボ給食

ようやく秋の訪れを感じられる気候になり、給食でも秋の食材が多く登場するようになってきました。秋は「食欲の秋」や「スポーツの秋」など様々な秋がありますが、「読書の秋」でもあります。五小では、10月26日（月）から読書月間がはじまります。給食でも、さらに本に興味をもってもらえるように本に登場する料理を出しますので、楽しみにしてください。

10月26日(月)
ソース焼きそば

やきそばばんばん／はらぺこめがね：作（あかね書房）

10月27日(火)
きんぴらごぼう

きんぴらきょうだい／苧田 澄子：文・大島 妙子：絵（講談社）

10月28日(水)
かぼちゃのスープ

14ひきのかぼちゃ／いわむら かずお：作（童心社）



など