

給食だより 1月号

令和7年 1月 10日 神流町学校給食共同調理場

※おうちの人と一緒に読みましょう。

今月の給食目標：好き嫌いなく食べよう

食べものを大切にしよう

◆食品ロスを知っていますか？

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べもののことです。農林水産省及び環境省「2022年度統計」によると、食品ロスは年間472万トンと推計されています。これは、日本で1人あたりおにぎり1こ分の食べものを毎日捨てていることになります。

大切な食べものを無駄にしないよう、私たちにできることを考えましょう。



◆食品ロスはどこで発生しているの？

食品メーカー 小売店 飲食店 家庭



日本の食品ロスのうち半数は事業者から、もう半数は家庭から出ています。

食品ロスは食品メーカーや小売店、飲食店や家庭などいろいろな場所で発生します。作りすぎ、賞味期限がすぎた売れ残りなどのほか、飲食店や家庭、学校給食の食べ残しなども食品ロスになります。

*食べものを捨てることは、いただいた命を無駄にすること、お金を捨てることと同じです。また、捨てられた食材はほとんどが燃えるゴミとして処分されますが、ゴミを燃やすことで二酸化炭素が増えて地球温暖化につながります。地球環境にも悪い影響をおよぼしてしまいます。

◆どうしたら食品ロスを減らせるの？～食品ロスを減らす工夫～

あなたは
何ができるかな？

①買いすぎない

買いものに行く前には家にある材料を確認して、必要なものだけ買うようにしましょう。



②作りすぎない、食材をむだなく使う

料理を作る時は食べきれ分量にしましょう。
野菜の皮を厚くむきすぎないなど、むだなく使うこともポイントです。



③なるべく残さず食べる

自分が食べられる量を知ることが大切です。食べきれ分量を盛って、なるべく残さず食べるようにしましょう。好き嫌いをなくすことも大切です。

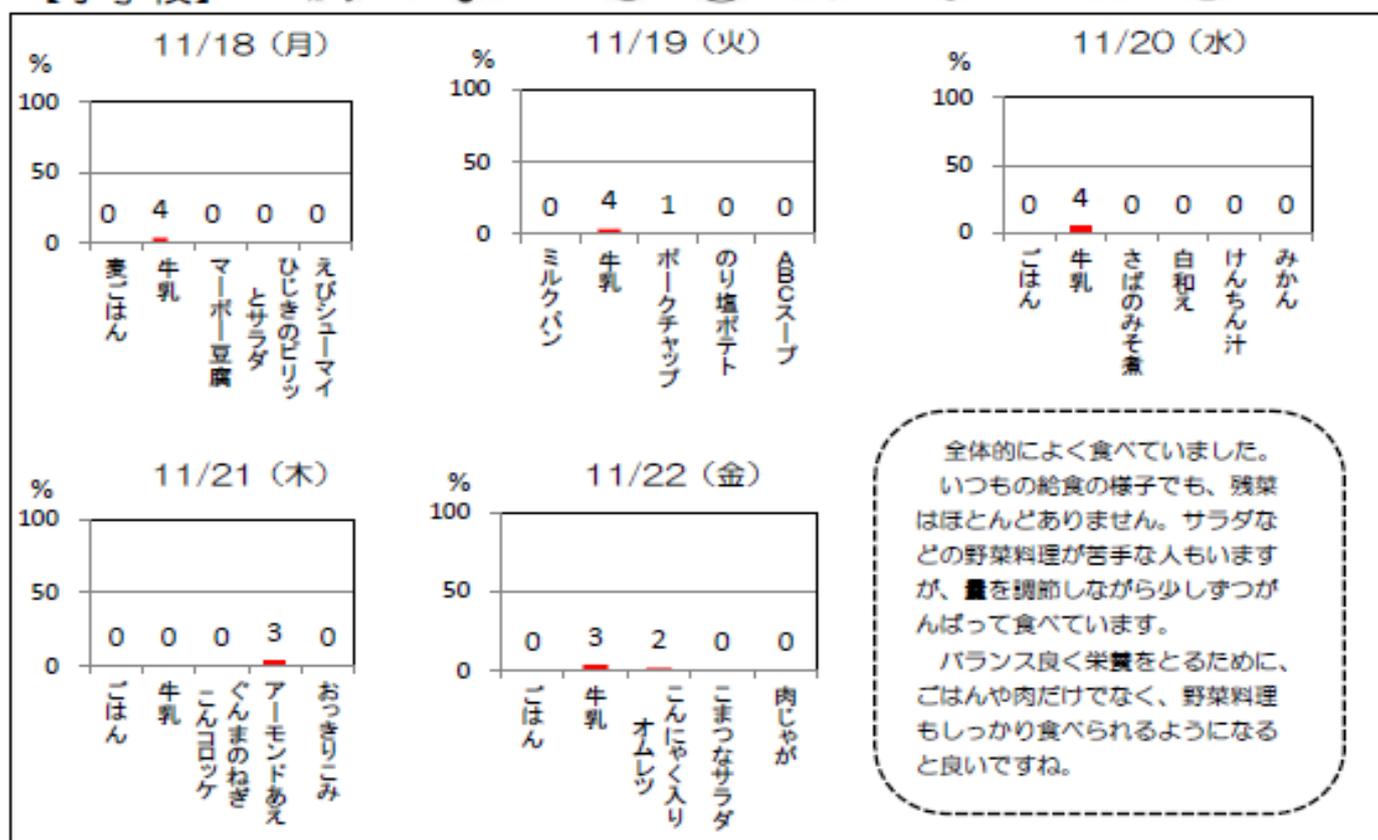


裏面に今年度の給食残量調査の結果を載せてあります⇒

★給食残量調査結果について★

令和6年11月18～22日の給食残量調査では、ご協力ありがとうございました。この調査はみなさんが給食からどれくらい栄養が摂れているか調べるための大切な調査です。結果が出ましたので、お知らせいたします。

【小学校】



【中学校】

