



松前町学校給食センター

秋も深まってきました。スポーツの秋、芸術の秋、そして食欲の秋。秋は美味しい食べ物がたくさんありますね。学校給食にも秋が旬の食材や秋色いっぱいの季節感がたっぷりの献立が登場します。自然の恵みに感謝し、地域に育まれた食文化を大切にしていきたいですね。

今月の給食目標
食生活の
見直しをしよう

食べ物を大切にしよう

10月は、世界食料デー（世界の食料問題を考える日）、食品ロス削減月間、3R推進月間（「Reduce（リデュース）」「Reuse（リユース）」「Recycle（リサイクル）」）など、さまざまな食料問題を考える月間になっています。

私たちが毎日食べているものはどこから来ているのか考えたり、作ってくれた人に感謝したりしながら、食べ物を無駄にしないためにはどうすればよいか考えてみましょう。

10月16日 世界食料

安全で「おいしい」ものを食べること。食料をいつでも安心して手に入れられること。それは、誰でも、どこに住んでいても、生まれながらに持っているはずの権利です。しかし、世界ではすべての人が十分に食べられるだけの食料は生産されているのに、最大8億1100万人もの人が十分に食べられていません。海外から食料をたくさん輸入しているのに、まだ食べられるはずの食べ物をたくさん捨てている私たち。「世界食料デー」月間では、そんな日本の食生活から世界の「食」の問題を考え、誰もが飢餓や栄養不良に苦しむことのない世界を目指します。



アフリカ日本協議会
ハンガー・フリー・ワールド
国連食糧農業機構（FAO）駐日連絡事務小HPより

10月30日 食品ロス削減の

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。日本では、年間2,531万トン(※)の食品廃棄物等が出されています。

このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は600万トン(※)。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量(2019年で年間約420万トン)の1.4倍に相当します。また、食品ロスを国民一人当たり換算すると「お茶碗約1杯分(約130g)の食べもの」が毎日捨てられていることになるのです。「もったいない」と思いませんか？

※農林水産省及び環境省
「平成30年度推計」

消費者庁HPより

10月 食品ロス削減月間



減らせる(Reduce)



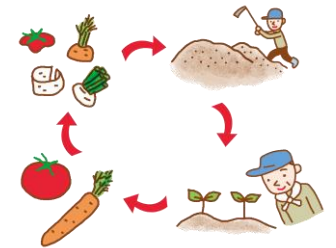
自分に合ったふさわしい量を知り、それをなるべく残さず食べるようにして食べ残しをできるだけ減らしましょう。まだ食べられるのに捨てられてしまう食品ロスも減らしていきましょう。

むだなく使える(Reuse)



食品については、材料をむだなく使い切ったり残り物を別な料理にアレンジしたりしてむだなく使うことも含まれます。特に災害に備えて備蓄している食品などは、工夫して食べきたいですね。

よみがえる(Recycle)



野菜くずなどの生ごみを再び堆肥にして畑で使ったり、牛乳パックから再生紙を作って利用したりして、限られた資源を有効に使いましょう。

みなさんは、給食を残さず食べていますか？苦手な食べ物や味つけだったり、準備に時間がかかって食べる時間が少なかったりして残している人はいませんか？

昨年度から感染症対策で給食時間の過ごし方が大きく変わり、友達と楽しく会話しながら楽しい食事時間を過ごすことが難しくなりました。そのためか、昨年度はかなり残食が増えました。

今年度になって、小中学校とも昨年度よりは残食が減っていますが、中学校は、一昨年の倍の量の残食率になっています。

給食ができるまでには、たくさんの人や物が関わってくださっています。感謝の気持ちを忘れずに、食べ物を大切にしたいです。

