

給食だいすき



おうちの人と一緒に読んでね。

☆第5号☆

令和5年 10月30日 東光小学校

給食室のいちにち

東光小学校の給食室はどうなっているのでしょうか？毎月少しずつ給食室のいちにちを紹介します♪



ミートグラタンを作っています♪



炒めたミンチや野菜に、ゆでたマカロニを入れて具を作ります。



カップに一つずついれます。



チーズをたっぷりかけます。



オーブンで20分焼いて出来上がり♪



精華町の黒大豆枝豆を味わいました。



塩もみをして、5回水を変えて洗います。



枝からさやを一つずつはずしました。



ふっくらするまでゆでました。



実が大きくて、ふっくらあまい枝豆でした。

食品ロスについて考えてみよう。

きょうとのごちそう、残さずいただきます。



食品ロスを減らすために、できることから始めませんか

「食品ロス」ってなに？

まだ食べられるのに廃棄される食品を「食品ロス」といい、日本では年間621万トンも発生しており、これは世界の食料援助量（年間約320万トン）の約2倍に匹敵します。また、食品ロスの発生量を日本人一人当たりで計算すると、毎日お茶碗約1杯分（約134g）の食べ物が捨てられていることとなります。

日本全体の食品ロス量
年間約**621**万トン



約2倍

世界の食糧援助量
年間約**320**万トン（2015年）

日本人1人当たりの食品ロス量
毎日約**134**グラム
→ お茶碗約1杯分



きょう 今日からみんなができること...

- ☆ 苦手なものにも一口「チャレンジ」してみよう!
- ☆ 給食では、みんながあと一口チャレンジしてくれると残さいが減ります。
- ☆ 準備を早くして、おしゃべりしすぎず、食べることに集中しよう。
- ☆ 買い物に行ったときは、食べきれぬ量を買いませんよう。
- ☆ 「賞味期限」「消費期限」を正しく知って、ムダをなくそう。
賞味期限・・・おいしく食べることができる期間
消費期限・・・過ぎたら食べない方がいい期限



一人ひとりが「もったいない」を心がければ、食品ロスを減らせます。