



食育だより

~10月号~
令和4年10月11日(火)
真砂小学校 給食部

10月は『食品ロス削減月間』



12 つくる責任
つかう責任



「食品ロス」※1は、国民みんなの努力もあって、国内で年間646万トン(東京ドーム16杯分)を超えていたものが、今は522万トン

(東京ドーム14杯分)まで減らすことができました。

でも、「食品ロス」を減らすために私たちにできることは、まだまだあるはず。

誰かに任せるのではなく、自分でできることを考えてみませんか？ たとえば、..

- ★スーパーやコンビニで食べ物を選ぶ時
- ★台所の食品だなや冷蔵庫の中を見て
- ★料理やお菓子を作る時
- ★家での食事や外食、おやつを食べる時
- ★給食の時間中に

※1「食品ロス」とは：まだ食べられるのに、すてられてしまう食べ物のことです。



食品ロス問題なんて自分には関係ない
と思いませんか。



10月16日は「世界食料デー」です。この日にちなんで、14日は「食品ロス」を少なくした給食を実施します。

ごみとして捨てられてしまう食品を減らすために献立でどんな工夫をしたか、献立予定表を見て予想してみましょう。答えは当日のお昼の放送でお知らせします。

きょうしゅく
給食あるある!

1



こんなことありませんか？



もっと
ていねいに
あつかってくれ
ないかな

食器やスプーンなどの向きが
そろっていない



汚れたままで
返されるのは
ごめんだよ

私たちの声を聞いてください…



食器にご飯やおかずを
残したまま返している



みんなはどう考える？

2



調理員さん



残さずきれいに食べてくれたら、とてもうれしかったのに…。
食器も洗いやすくなるんだよ

どうしたらよいの？

3

ピカピカ返しを
心がけよう!

もっとピカピカだね!



種類ごとに
分けて返すことにも
注意してね!

リサイクルも考え
ごみの量を減らそう!

食器はきちんと重ね
向きをそろえて返そう!

「立つ鳥、後を濁さず」
合言葉は



10月14日(金)、西区役所農政商工課のご協力で、3年生が地元西区で育てられた大根の収穫体験に行きます。当日の給食は、同じ西区でとれた大根を使った料理が登場します。お楽しみに!

