

令和7年

高浜小学校
和田小学校
青郷小学校
内浦小中学校
高浜中学校

高浜町教育委員会

10月 食育だより



10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは「食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことです。なぜ食品ロスが出てしまうのでしょうか。食品ロスを減らすために給食やおうちでできることは何か、一緒に考えてみましょう。

食品ロスを減らそう!



日本の
1年間の食品ロスは、約(やく) **464万**トン
=東京ドーム約(やく) **4**こ分

食品ロスが発生する理由は(1) 食べ残し
(2) 傷んでいた
(3) 期限切れ、の順で多いそうです。

※国民1人あたり年間41kg。1日あたり113g

こみ比量を0.3t/m³、東京ドーム容積(地上部)を124万m³として計算。

資料：農林水産省・環境省調べ

学校給食での食品ロス削減の取り組み

人数分を正確に作る



学校給食では足りなくなったり作りすぎたりしないよう、毎日、人数分をきちんと計算して作っています。

献立のねらいを知る



毎日の給食時間の放送は、食材・料理・生産者・生産地のことなどです。知ることで、献立と子どもの心との距離を縮めます。

ふり返る



給食時間の様子、戻ってきた食缶・食器等を見ながら、次の献立へのヒントを探します。調理員さんにも反応を伝えます。

栄養教諭から

食品ロス削減だけを考えれば、子どもが好きな献立だけを出していれば良いのかもしれません。しかし、子どもたちは今、まさに成長途中です。いろいろな食べ物や料理に出会い、はじめての食べ物や料理にも挑戦しながら、自分なりの食事への姿勢を作っている最中です。そうした食事に向かう姿勢の1つとして、食品ロス削減の観点も大切にしながら、食育を進めていきたいと考えています。



おはなし給食

10月27日～11月9日は読書週間

10月15日(水)「うれないやきそばパン」



給食では…
「焼きそば」
「パン」



いわくん

給食では…
「いわしの
かばやき」

10月27日(月)「いわくん」

給食でも10月は「おはなし給食」と題して、本の中に出てきた料理が登場します。