



給食だより 10月号



富山市立堀川小学校

毎年10月は国が定める「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。日本では年間約612万トンが捨てられています。これは、国民1人あたり、ご飯茶碗1杯分の食べ物を毎日捨てていることになるそうです。食品ロスをそのままにしておくと、たくさんの食べ物をむだにしてしまうだけでなく、環境の悪化を招き、地球規模の食料危機にも対応できません。食べ方や生活の工夫で、ぜひ解決したい問題です。

10月
食品ロス削減月間

※農林水産省・環境省「平成29年度推計」

学校給食での食品ロス削減の取組

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に、毎日人数分をきちんと計算して作っています。

よくかんで食べる

苦手なものも、よくかんでいるうちに「意外と食べられる」と気持ちに変化が出てくることがあります。挑戦してくれる子どもたちのために、どの料理も一生懸命に作っていきます。



配膳時間を短く



「熱いものは熱く、冷たいものは冷たく。」できたてのおいしさが味わえるように、どのクラスも配膳時間の短縮に取り組んでいます。

献立のねらいを知る



毎日の給食の放送テーマは、食材・料理・生産者・生産地のことなどです。知ることで、献立と子どもの心の距離を縮めます。

ふり返る



給食時間の様子、戻ってきたワゴン・食缶・食器などを見ながら次の献立のヒントを探します。調理員さん、食材を運んでくれた方にも反応を伝えます。



楽しみながら家庭でも食品ロス削減

旬の食べ物を使う



旬とは、その食材がよくとれ、熟し、味のよい季節や時期のことです。季節限定の貴重な味だと思えば、大切に食べる気持ちが出てきます。

家族で一緒に料理をする



作り手になると食べ物への見方が変わります。材料や味付け、量の加減も自由です。親子で楽しく料理できたら、ますますおいしいですね。

お買い物は計画的に



必要な分だけ購入できるよう、事前にチェックをしましょう。加工食品の消費期限と賞味期限を区別し、賞味期限内ですぐに食べ切れそうなものは、日付の新鮮さにこだわらず購入をしましょう。

きときとランチ 10月12日(火) 雑 マコモタケ 「マコモタケのオイスターソース炒め」

マコモタケは、ほんのりとした甘みがあります。また、シャキシャキとした食感は、たけのこに似ています。焼くと香ばしい香りがします。マコモタケの旬は、9月下旬から11月までです。富山県では、氷見市や富山市の山田地区で栽培が行われています。



根元が大きくなった茎の部分

イネ科の「マコモ」という植物で、2メートルぐらいの高さまで成長します。