

食育だより

がつこう
10月号

かみやまちょうがつこうきゅうしよく
神山町学校給食センター



大切にしたい もったいないの心

「もったいない」という言葉には、物を最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心がつまっています。ところが近年、まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっています。「持続可能な社会」を目指し、私たちにできる身近な食品ロス削減について考えてみませんか？



SDGsとは、「世界中のすべての人々が、安心して暮らし続けられる社会を目指すための目標」のことで、17の目標をかかげています。

その中のゴール12に「つくる責任 つかう責任」があります。「食料の廃棄を半減」させることを目指し、食品を作る生産者や調理する側もさまざまな工夫を行っています。「つかう」、つまり「食べる」側の責任として、私たちにできることは何でしょうか？

給食時間の食品ロス削減

～つくる側(給食センター)の取組～



その日に使いきる分の、新鮮な食材を注文する



野菜や食材をむだなく使えるように、切り方などを工夫する

～つかう側(食べる側)の私たちにできること～

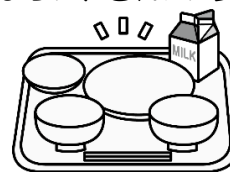
自分が食べられる量を考えて、食べる前に調整する



苦手な食べ物も一口は食べようとする



おわんにごはんつぶなどが残らないように、きれいに食べきる



10月25日(金)に予定している「ブルーベリー入りお茶マフィン」は、神山中学校1年生が5月のお茶摘み体験で摘んでくれたお茶を使用します。ブルーベリーは神山町の農家さんが育ててくれたものです。お楽しみに♪(献立表に★がついています)

