

きゅうしょくだより

令和4年10月号
昭島市立つつしが丘小学校
栄養士 福島あおば

☆☆☆食品ロスについて考えよう！☆☆☆

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。「食品ロス」は、子供たちが学習しているSDGs（持続可能な開発目標）の、目標12「つくる責任・つかう責任」や目標13「気候変動に具体的な対策を」に関連しています。

日本の食品ロスは2020（令和2）年度は約522万tと推計されています^{※1}。これは、世界の食料支援量（2020年で年間約420万t^{※2}）の1.2倍に相当し、日本人1人当たり、おにぎり1個分（約113g）の食べ物を毎日捨てていることとなります。

また、ごみになった食品を処理する時には、地球温暖化の原因である二酸化炭素などが出ます。食品ロスを減らすことは、二酸化炭素などの量を減らし、地球を守ることに繋がります。

10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。また、10月16日は国連が定める「世界食料デー」（世界の食料問題を考える日）です。ぜひ、この機会に食品ロスについて考えてみてください。



※1：農林水産省及び環境省「令和2年度推計」
※2：国連WFPによる食料支援

大切にしたい もったいないの心

日本には「もったいない」という言葉があります。「もったいない」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詰まっています。食べ物をムダにしないで食べきることで、生き物の命や作ってくれた人への感謝の心、ものを大切にする気持ちを表すことができます。

また、食べ物を大切にすることで、作る時にも買う時にも、使ったお金をムダにしないですみます。食品ロスを減らすために、「もったいない」の心を忘れずに、下記の3つのコツを参考にして、できることから取り組んでみませんか。

食品ロス削減 3つのコツ

1 買い過ぎない <p>家にある食材を確認し、必要な分だけ買うように心がけてください。</p>	2 作り過ぎない <p>家族の予定や体調を考慮し、食べ切れる分を調理してください。</p>	3 食べ残さない <p>作った料理は早めに食べ切れると良いです。</p>
---	---	--

昭島梨ゼリーの紹介♪

今年度も昭島梨ゼリーを学校給食で提供します。昭島梨ゼリーは、市内6軒の生産者の方が、子どもたちに昭島の梨を是非、食べてもらいたいということで梨を提供してくださり、生産者、メーカー、学校給食課の三者でおいしいレシピを協議して作ったものです。



※つつじが丘小学校では、10月26日(水)の給食で提供します。楽しみにしてください。



← 昭島の梨ゼリーのラベルには、アッキーとアイランも登場します！



昭島で採れる梨は、「多摩川梨」と言われ、多摩川沿い地域の梨組合だけが名付けることができるブランド梨の名称です。今回のゼリーで使用した多摩川梨の品種は甘味と酸味のバランスがよい「豊水」です。昭島梨ゼリーを通じて地域の特産物への関心が高まることを願っています。



「昭島の梨について
紹介します！」

<再生用 QR コード>

↓ 動画の再生はこちら

※右のQRコードを読み込むことで、昭島市公式YouTubeにアップしている動画がご覧になれます。

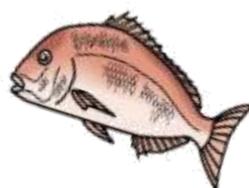


愛媛県産真鯛が登場します！

10月28日(金)「鯛めし」に使用する真鯛は愛媛県産のものです。

愛媛県は真鯛の養殖業が盛んで、出荷量は全国1位です。しかし、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、需要先が減少したままとなっており、魚の在庫が増加し価格の低下が続いています。

この日は、養殖業者の新たな販路開拓を促進するために国が行う事業(国産農林水産物等販路新規開拓緊急対策事業)により、学校給食に無償で真鯛が提供されます。



10月21日は お弁当の日です！

10月21日(金)は、今年度2回目となるお弁当の日です。



子供たちがお弁当の料理を考えたり、お弁当箱に料理を詰めたり、また、料理にチャレンジするなど、ご家庭のご協力、よろしくお願いたします。

