



# きゅう しょく 給食だより

令和6年度  
宮城県立石巻支援学校

涼しく感じられる日も増えてきました。秋といえば、「スポーツの秋」「読書の秋」「芸術の秋」、そして「食欲の秋」です。実りの季節、旬の食材や地場産物を生かした給食を提供していきたいと思ひます。また、10月は「食品ロス削減月間」です。家族みんなで食品ロスについて考えてみませんか。

## 10月は 食品ロス削減月間

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいひます。食品メーカーや小売店、飲食店や家庭など様々な場所でおこります。過剰生産や売れ残りのほか、飲食店や家庭、学校給食の食べ残しも食品ロスになります。

日本の食品ロス 年間約472万トン (令和4年度推計値)

国民1人当たり茶碗1杯分の食品を毎日廃棄していることになりまひす。これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量(年間480万トン)とほぼ同じくらいの量です。食品ロスを減らすため、一人ひとりができることに取り組んでみまひよう。

### Q. どうして食品ロスが問題なの?

A. 日本は多くの食べ物を輸入しているにも関わらず、大量に捨てていまひます。食品そのものが無駄になるだけでなく、食品をつくりたり、運んだりするためのエネルギーやごみ処理するための余分なエネルギーを消費しているのです。



### 食品ロスを減らすために

- 必要な分だけ買いまひよう
- 「手前から買う」を心掛いまひよう
- 無駄にしない調理の工夫を
- 残さず食べまひよう



### 世界の合言葉

## MOTTAINAI



ノーベル平和賞を受賞したケニアの環境保護活動家 ワンガリ・マータイさんは、日本語の「もったいない」という言葉に感銘を受け、持続可能な社会を目指すMOTTAINAIキャンペーンを世界で展開しました。MOTTAINAIは世界に広がっています。

## 学校での食育



9月の小学部集会では、栄養教諭から「好き嫌いせず何でも食べよう」をテーマにお話しました。給食ができるまでの様子を動画で紹介した後、大きなヘラや柄杓、大きなタライに入ったカラーボールを使って、給食づくりを体験しました。慣れない道具に苦戦しながらも上手に作ってくれました。

その後の給食では、「さっき作ったあじフライだよ。」「○○ちゃんが作った野菜炒めだね。」と、担任の先生とお話ししながら食べていまひました。



野菜たっぷり！  
たくさんの具材を炒めるよ



できた料理は器に盛ってね。  
上手にできるかな？



あじフライ、こんがりあ揚げりました◎

—できあがり—

6にんでなんにんぶんのきゅうしょくをつくっているでしょうか？



- 40 にんぶん
- 240 にんぶん



### やさしいためをつくろう！



おおきなへらでいたためみよう！

