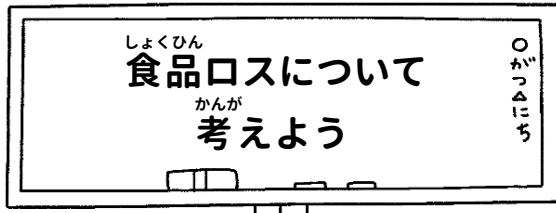


6月 給食だより



令和8年度
宮城県立石巻支援学校

梅雨入りが近くなりました。食中毒を起こしやすいこの時期は、丁寧な手洗いや家庭での食品の取り扱いに気を付けましょう。また、6月は歯と口の健康週間や食育月間など、食に関する行事があります。給食では、かみかみメニューや地場産物を活用した献立を取り入れる予定です。御家庭でも身近なところから食育に取り組んでみませんか。



6月は環境月間

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを食品ロスといいます。食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、調理時の皮のおきずき、食べ残しなどがあります。残さず食べるなど、食品ロスを減らすために自分にできることを実践してみましょう。

Q. どうして食品ロスが問題なの？

A. 日本の食料自給率は低く、多くの食料を外国から輸入しています。それにも関わらず、大量の食料が捨てられています。食料そのものが無駄になるだけでなく、食料をつくったり、運んだりするために使ったエネルギーやごみを処分するための余分なエネルギーを消費しているのです。



自分でできる！家族と取り組む！食品ロスを減らす工夫

家庭の食品ロスを減らすためには、必要なものだけを買い、余った食材や料理は別の料理に活用して食べきるようにします。また、加工食品の期限表示を正しく理解することが大切です。

家族みんなで協力して取り組めるとよいですね。



賞味期限と消費期限

賞味期限は「おいしく食べられる」期限です。牛乳・乳製品や即席麺類、スナック菓子、缶詰などに表示されます。消費期限(安全に食べられる期限)とは違って、すぐに食べられなくなるわけではありません。ただし、これは開封前の期限です。開封後は期限に関わらず早めに食べましょう。



給食室での取組



給食室では、毎日、学部別に残食量を計量し、献立作成や栄養教諭による指導に生かしています。また、野菜の皮むきは調理員さんの手作業で、廃棄部分が過剰にならないように丁寧に作業をしています。



6月4日から10日は 歯と口の健康週間

みなさんはおし歯がない健康な歯を保てていますか。生涯にわたって楽しく元気に食事をするために歯はとても大切です。よく噛んで食べたり、ていねいに歯磨きをしたりして、健康な歯を守るために自分にできることを実践しましょう。



〈5月の食育掲示〉

食品の3色分類や朝ごはんの効果、行事食について紹介しています。子供たちに興味をもってもらえるように仕掛けのある掲示にしています。



お知らせ 「学校給食費の抜本的な負担軽減」

令和8年度から小学部の学校給食費は、国と県が連携し、全額を公費で賄っており、実質的に保護者様の自己負担は生じない仕組みとなっています。