

給食センターだより

～みんなで創る「健康給食」～

令和5年 10月号

秋風が心地よく感じられる頃となりました。10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。食品ロスは、世界中で問題になっていて、削減の取組が進められています。この機会に、1人ひとりができることを考えてみましょう。

食品ロスについて考えよう

「食品ロス」とは、本来食べることができるのに捨てられてしまう食品のことです。その内訳は、家庭や飲食店で食べ残し、購入したけれど食べずに捨てられてしまうもの、お店の売れ残り、工場の規格外品などです。日本では年間523万トン（農林水産省 令和3年度推計値）が食品ロスとして捨てられていて、国民1人当たりになると年間約42kgになります。（農林水産省HP資料参考）

現在、世界のおよそ10人に1人が栄養不足といわれています。日本は、食べ物の多くを海外からの輸入に頼っていますが、まだ食べることができるのに捨てられている食品があるのが現状です。食品の生産には、大量のエネルギーが必要です。食品ロスが発生すると、それを処分するための運搬や焼却に更に多くのエネルギーを消費するため、環境に大きな負荷をかけてしまいます。



給食で 食品ロス削減！



給食センターでの取組

- ◆ 必要な食品のみ発注…学校給食では、あらかじめ食べる人数を把握し、計画的に食品を発注しています。
- ◆ 献立の工夫…ごはんが残りやすいため、ごはんがすすむような献立の組み合わせや味つけの工夫をしています。また、切り方や炒め方などの調理方法を工夫し、おいしくなるようにしています。
- ◆ 献立の改善…提供した献立は、生徒がより食べやすくなるよう検討を重ね、残食が減るように努めています。

個人での取組の例

- ◆ 給食当番は、給食を配り切る。
- ◆ 食べる時間を確保するために、準備を手早く行う。
- ◆ 好き嫌いだけで給食を残さないようにする。



自分にできることを探して 行動しよう！



給食でSDGsを考えよう！



10月の給食目標は、「給食でSDGsを考えよう」です。その取組の1つとして、10月の給食で、豚ひき肉の半量を大豆ミートに置き換えた「大豆ミートのドライカレー」を提供します。大豆ミートは、見た目や食感は肉に似ていますが、大豆からできているため、たんぱく質だけでなくカルシウムやマグネシウム、食物せんいも多く含まれています。大豆ミートを使用することで、家畜を育てるために必要な穀物や水を減らしたり、家畜が排出する温室効果ガスを減らしたりすることができます。