

育みたい。食べ物を大切に思う心

世界では、すべての人が食べるのに十分な食料が作られているにもかかわらず、世界人口の約11%に当たる8億1500万人*1も、食料を十分に得ることができず栄養不足の状態です。一方で、日本は食料自給率が38%（カロリーベース）*2と、約6割を外国からの輸入に頼っているが、「食品ロス」（食べられるのに捨てられてしまう食品）が年間で646万トン*3発生しています。世界食料デー（World Food Day）は、1981年に国連が「世界の食料問題を考える日」として制定した日です。食べ物の大切さや自分たちにできることについて考え、友達同士や家族で話し合う機会にしていだければと思います。



*1：2016年（国連 WFP） *2：2016年度（農林水産省） *3：2015年度推計値（農林水産省・環境省）

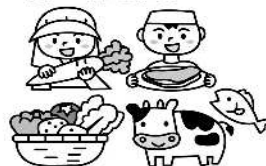
私たちに
できること？



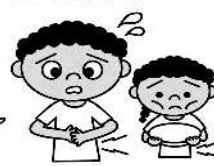
食べ物を無駄に
しない



地域で生産された
食べ物を選ぶ



世界の食料問題に
目を向ける



オースム給食レシピ〜キャラメルポテト〜

9月の給食で登場しとても人気でした
揚げたさつまいもに溶かしバターで作った
ソースを絡めた洋風の大学芋です◎

・材料（4人分）
さつまいも...中1本
揚げ油...適量

・ソース
砂糖...16g
有塩バター...32g
水...4g

・手順
さつまいもはよく洗い皮付きのまま乱切りかスティックカットして油で揚げる。
別鍋でバターを火にかけ、砂糖・水を入れキャラメル状になったら揚げたての芋を加えて崩れないように和えたら完成です



給食では火が通りやすいように
スティック状にしました◎

10/10 目の愛護デー

皆さんは「目」を大切にしていますか？ スマートフォンやゲーム機など、何かと目を使う機会が多い現代、近視になる小中学生が年々増えています。10月10日は目の愛護デーです。目の健康を意識して過ごしてみませんか。



10を横に倒すと目とまゆの形に見えることから、この日になりました。

スマホやゲームは時間を決めて！
寝る前には使わないこと。



目の健康に欠かせない「ビタミンA」の多い食べ物



にんじん、かぼちゃ、ほうれん草など緑黄色野菜



ギンダラ、ウナギ など魚介類



レバー

ビタミンAは油と一緒にとると、体への吸収率がアップします。



先月使用した食材の主な産地

- 米…青森
- 鶏肉…宮崎・岩手
- 豚肉…群馬・青森
- キャベツ…長野・群馬
- 玉ネギ…北海道
- にんじん…北海道
- じゃが芋…長崎・北海道
- さつまいも…千葉
- サンマ…北海道
- りんご…青森

今月の引き落とし日は
お知らせ 10月17日（水）です。
再引き落としは10月29日（月）です。
ご準備をお願い致します。

食材変更のお知らせ
9月に発生した北海道胆振地震の影響により生クリームの供給がストップしたために9月13日のコーンシチューに入る予定だった生クリームを使用せず仕上げました。