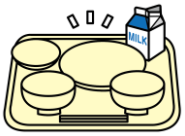
10月 給食だより

令和５年10月
練馬区立
石神井中学校

「暑さ寒さも彼岸まで」というように、日に日に暑さがやわらぎ、過ごしやすい気候になりました。
行楽、スポーツ、読書・・・何をするにも良い季節です。秋を満喫して過ごしましょう。

～10月は食品ロス削減月間です～



「食品ロス」というのは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品の事です。日本での食品ロスは、平成29年度に612万トン発生しています。これは国民一人当たりに換算すると、毎日ごはん茶碗１杯分を捨てている計算です。 一方で日本は多くの食料を海外から輸入しています。
また、家計における食費の割合は4割を占めています。日本の大切な文化である「もったいない」の心を大切に、それぞれができることから食品ロス削減に取り組んでみませんか？

食品ロスを減らすために私たちにできること・・・

食品ロス削減に関する川柳を募集しています！
詳しくは消費者庁のHPをご覧ください。

●石神井中の平均残食は・・・　１日平均　36kg（令和5年6月）
※飲用牛乳は除く。

一人平均だと、50～55gになります。
一人が残したほんの少しの量でも全校分集まると膨大な量になってしまいます。
苦手なものでも一口でも多く食べることが食品ロスの削減につながるのです。

10月30日は「食品ロス削減の日」です。石神井中でも残食が削減できるよう取り組みましょう。

実りの秋・食欲の秋　旬の味覚を楽しもう！

秋は、お米や大豆、里いもなど、昔から日本人の食生活に欠かすことのできない作物が収穫を迎える季節です。秋の実りや自然の恵みに感謝し、旬の食べ物をおいしくいただきましょう。
10月の献立にも旬の食べ物を使った献立をたくさん取り入れています。「かつおのこはく煮」、「きのこクリームスパゲティ」、「里いものカレーライス」、「かぼちゃのシチュー」など・・・秋を感じてもらえると嬉しいです。

<9月分使用食材の産地>

食材	にんにく	大豆	しめじ えのきだけ シャイン マスカット ピオーネ	ごぼう にんにく にんじん トマト 干し菊 卵	じゃがいも 玉ねぎ 大根 昆布 もちきび	こんにゃく 水菜 キャベツ 豚肉	白菜 パセリ さつまいも 豚肉	冷凍小松菜 冷凍ほうれん草 鶏肉 切り干し大根	もやし なす
産地	練馬	多古町 （産直品）	長野	青森	北海道	群馬	茨城	宮崎	栃木
食材	チンゲン菜 にら	長ねぎ	きびなご	生姜	干し椎茸	きゅうり さやいんげん	ちりめんじゃこ	モウカサメ	小松菜
産地	千葉	山形	長崎	高知	大分	福島	兵庫	宮城	埼玉

学校給食費の納入にご協力ください！

今月の引き落とし日は、初回5日（木）、再振替20日（金）です。残高のご確認をお願いします。