



令和8年1月号
練馬区立開進第二小学校
校長 椿田 克之
栄養士 大瀧 寛子

感謝の気持ちをもって食事をしよう

学校給食も家庭での食事もある自然の恩恵のうに成り立つものであり、多くの人の苦労や努力によって支えられています。1月24日から30日は「全国学校給食週間」もあります。この機会にあらためて食べ物の大切さや食事に関わる人の思いについて考えてみましょう。

食べ物をむだにしていますか？

～考えよう「食品ロス」～

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物、いわゆる「食品ロス」が大きな問題になっています。日本では、年間約424万トンでていると言われています。日本は、食料の大半を輸入に頼っていますが、一方で、食料を食べずに捨ててしまっているのです。「食品ロス」を減らしていくためには、一人ひとりの心がけと取り組みが大切です。

「食品ロス」を減らすために

食材を買い込みすぎず、
なるべく使い切ろう



買い物の前には、冷蔵庫の中な
どを確認し、必要なものだけを
買うようにしましょう。

自分の食べ方を
ふり返ってみよう



苦手なものはまったく口にしない、時間
が足りなくて残してしまう…。給食や
家でもそんなことはありませんか。食べ
物をむだにしていないかふり返ってみま
しょう。

食べ物を
リスペクトしよう



「もったいない」という言葉は、食べ物や
資源を大切にすること（リスペクト）を加
えて世界に広まりました。
この心を受け継いで、食品ロスの解決
に取り組みましょう。

学校給食について知ろう！

学校給食のはじまり

写真：新潟県栄養教諭 佐藤美春先生



小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられています（山形県鶴岡市の大誓寺）。

明治22(1889)年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。



学校給食の役割



給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一環として行われています。

今月は練馬産のねぎを 使います

1月14日は、練馬産のねぎを
練馬区内の小中学校の給食で
一斉に使用する日です（一部の学校
では21日実施予定）。

開進第二小学校では、焼きさばのねぎだれ、えのきのみそ汁に使用します。

