



# 給食だより

令和8年5月26日  
練馬区立練馬第三小学校

6月は、環境保全の重要性を認識し行動する「環境月間」です。世界で生産された食品のうちの40%にあたる約25億トンが年間で廃棄されています。このように本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品を「食品ロス」と呼び、世界的に深刻な問題となっています。しかしながら、この問題は私たちが今すぐに取り組むことができる問題でもあります。苦手なものでも一口から始める、自分の食べられる量を知る、買いすぎや作りすぎをしないなど、身近なことから始めてみませんか？

## 「練馬区産野菜」の一斉給食を実施します。

練馬区産野菜を使用した給食を、6/11(木)と6/24(水)に実施します。

6/11(水)は、練馬区産キャベツを使った「巻かないロールキャベツ」で、6/24(水)は、練馬区産トマトを使った「西湖豆腐(シーホードウフ)」で給食に登場します。

昨年は、「キャベツ」「たまねぎ」「じゃがいも」「練馬大根」「青首大根」「長ネギ」と、6種類の練馬区産野菜を給食で味わうことができました。今年度は、新しく「トマト」を味わうことができることになりました。

自分が暮らす町で育った野菜を給食で味わうことができるってすばらしいことですね。かかわってくださったみなさんに感謝しておいしくいただきます。



減らそう！  
食品ロス



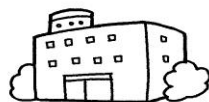
## 食品ロスはどこで発生しているの？

食品メーカー

小売店

飲食店

家庭



食品ロスは食品メーカーや小売店、飲食店や家庭など、さまざまな場所で発生します。過剰生産やパッケージの印刷ミス、販売期限がすぎた売れ残りなどのほか、飲食店や家庭、学校給食の食べ残しなども食品ロスになります。

## 6月4日から10日は 歯と口の健康週間



おいしく食べるには、歯と口の健康が大切です。かみごたえのある食べ物を食べてかむ力をつけましょう。

## 口の中に詰め込まないで

口の中に食べ物をたくさん詰め込むのは、マナー違反になります。また、口いっぱいにはおぼらずに、一口の量を少なくすると、しっかりかむことができます。

