



令和4年度

10月給食だより

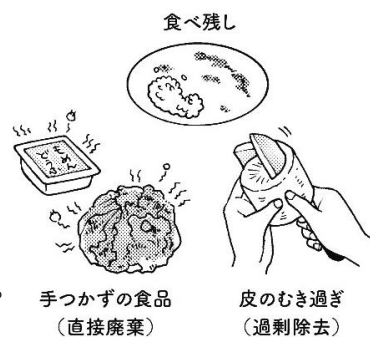
練馬区立光が丘秋の陽小学校
校長 関根 幸男
学校栄養士 山本 わかな



10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは、本来食べられるのに様々な理由で捨てられてしまう食品のことです。食品ロスを減らすには、どうしたら良いのかを考えて実践しましょう。

日本の食品ロスは年間 600 万トン

食べられるのに捨てられている日本の食品ロスの量は、年間600万トン（平成30年度推計）です。これは、一人当たりが毎日お茶わん1杯分の御飯を捨てているのと同じ量です。家庭から出る食品ロスの発生要因は、「食べ残し」、「手つかずの食品（直接廃棄）」、「皮のむき過ぎ（過剰除去）」などがあります。食品ロスが増えると、ごみの処理に多額の費用がかかったり、可燃ごみとして燃やすことでCO₂の排出量が増えたり、様々な悪影響があります。大切な食べ物を無駄にしないために、一人一人が食品ロスの問題に向き合う必要があります。



今日からできる食品ロスを減らす方法

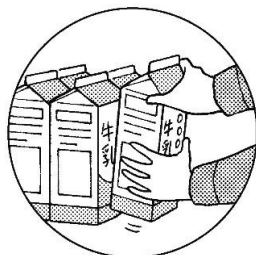
一人一人の行動が大きな削減につながります。身近なことから始めてみましょう。

給食を残さずに食べる

すぐに使うなら、手前の商品を買う

必要な分だけ買う

期限表示を正しく理解する



早ね・早おき・朝ごはん

※早ねをすると朝、しっかりと起きることができます。しっかりと朝食を食べて、元気に学校へ登校してきてください！

給食費引き落とし日は、10月4日(火)と再振り替え19日(水)

☆10月の主な食材使用予定産地。

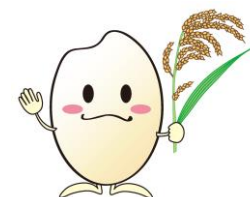
牛乳は、東京・群馬・山梨・岩手・青森・秋田・宮城・北海道

産地	北海道		埼玉		千葉		群馬	練馬	
食材名	じゃが芋 たまねぎ	大根 かぼちゃ	にんじん ほうれん草	小松菜	さつまいも チンゲン菜	さやいんげん 里芋	ぎやべつ きゅうり	ぎやべつ もみ菜	柿
産地	茨城		秋田	長野		熊本	栃木	青森	長崎
食材名	ピーマン パセリ	セロリー	ねぎ	白菜 しめじ	えのき りんご	みかん	もやし	ごぼう にんにく	生姜

今月は政府備蓄米(無償交付)を使います

農林水産省が、児童に対し「米の備蓄制度」をはじめ「ごはん食の重要性」を理解してもらうために、給食等に使用する米の一部に対し政府備蓄米を無償で交付しました。(米飯給食の実施回数が前年度よりも増加する場合)

平成5年に米の大凶作が起き、お米を求める消費者が困らないように、米の緊急輸入などにより対応しました。政府はこういった事態に備え、平成7年から米の備蓄制度を整えました。これが政府備蓄米で、温度15度以下、湿度60~65%の倉庫の中で鮮度を保った状態で備蓄されています。



10月11日(火)は練馬産の小麦(さとのそら)を使います

来年3月に農の景観を区民とともに育て・守る畑をコンセプトとした「(仮称)農の風景公園」が高松に開園されます。開園に先駆けて昨年からの栽培されていた小麦の収穫が先日行われました。地元練馬でできた小麦を学校給食に活用してもらおうと練馬区より無償提供がありました。

今回使用する小麦は、「さとのそら」という品種の中力粉です。「さとのそら」を使って「練馬小麦の牛乳すいとん」を作ります。

練馬区は、キャベツ・大根の他にもたくさんの農産物を栽培しています。

10月21日(金)は愛媛県産「養殖真鯛」を使います

本校では、農林水産省の国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業を活用し、愛媛県産「養殖真鯛」の無償提供を受けることになりました。今まで給食で真鯛を使うことがありませんでしたが、この機会にみんなに真鯛のおいしさを味わってほしいと思います。甘辛のしょうゆダレをからめ、ピーナッツをまぶし、「真鯛のカリントウ揚げ」にして提供します。

