



食べ物の「もったいない」を減らそう!



国では10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

現在、日本の食料自給率は約38%（カロリーベース）※1と、多くを海外からの輸入に頼っています。それにもかかわらず、年間約461万トン（推計値）もの食品ロスが発生しています※2。これは1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量に相当します。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にすることにつながります。まずは、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。

※1：農林水産省（令和6年度） ※2：消費者庁・環境省・農林水産省（令和6年度）



給食時間にできること



1 協力して準備をし、
食べる時間を確保
する



食べているときも
時間を意識しましょう



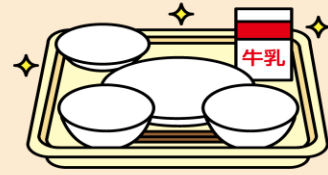
2 自分が食べ切れる
量に調整する



体に必要な量を
知ることも大切です



3 食べ残しのないように、
きれいに食べる



「お皿ピカピカ」を
目指しましょう



* 今月の献立より *



1日：合唱コンクール応援メニュー「音プリン♪」

合唱コンクール前日！応援メニューとして毎年恒例の「音プリン♪」は、手作りミルクプリンに、給食室でひとつひとつ心を込めてチョコペンで音符を描きます。みなさんの美しい歌声を応援しています！

15日：秋が旬の食材を使った献立「鮭フライ」「秋野菜の豚汁」

北海道産の秋鮭を使ったサクサクの「鮭フライ」と、さつまいもやきのこ、根菜がたくさん入った具沢山の「秋野菜の豚汁」をお届けします。旬の味覚が詰まった給食で実りの秋の恵みを味わいましょう。

19日、28日：給食委員会企画「新メニュー考案」最終投票1位と2位のメニューが登場

1学期に生徒のみなさんが募集＆投票した新メニュー考案企画から、19日には2位の「タピオカサイダーフルーツポンチ」、28日には1位の「豚骨醤油風ラーメン」が登場します。お楽しみに！！

23日：十三夜のお月見行事食「栗ごはん」「月見団子汁」

十三夜は別名「栗名月」とも呼ばれ、栗などの秋の収穫物に感謝する日です。当日は、ほくほくとした旬の味覚を楽しめる「栗ごはん」と、白玉だんごを入れた「月見だんご汁」を提供します。

27日、29日：図書コラボ給食①「アリアケのハヤシライス」、②「隠し野菜ハンバーグ」

10月27日～11月9日の読書週間に合わせて、学校図書館と給食がコラボした「図書コラボ給食」を実施します。27日は 東野圭吾 著『流星の絆』から「アリアケのハヤシライス」、29日は 額賀澤 著『タスキメシ 箱根』から「隠し野菜ハンバーグ」を再現します。本の世界のおいしい味をお楽しみに！



9月に使用した大泉地区産食材・9月合計量 玉ねぎ(大泉町)9kg アスパラ(大泉町)4kg きくらげ(大泉町)2kg

9月に使用した食材の産地（一部を抜粋） 米：岩手(ひとめぼれ) さんま：北海道 かぼちゃ：北海道

なす：群馬・茨城 さつまいも：茨城 梨：福島・山形 ぶどう：長野(ナガノパープル)、シャインマスカット：山梨