



給食だより

柳瀬小学校

柳瀬中学校

栄養教諭：西澤

秋は何をするにも良い季節です。スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋…そして欠かせないのは“食欲の秋”ではないでしょうか。10月も季節の食材をたくさん使用するので、楽しみにしててくださいね。

■10月16日は「世界食料デー」です！

国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。一人ひとりが協力し合い、「すべての人に食料を」を実現し、世界に広がる飢餓などを解決していくことを目的としています。

▶食品ロスとは？

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを”食品ロス”と言います。食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、調理時の皮のむきすぎ、食べ残しなどがあります。



日本の食品ロスは1年間で約472万トン(2022年度)です。食品メーカーや飲食店などからは約236万トンが、一般家庭からは約236万トンが発生しています。日本は多くの食べ物を輸入していますが、その一方で大量の食べ物を捨てているのです。

7月の柳瀬小学校の残菜は全体で約20kgでした。一人あたりに換算すると毎回4gの食べ物を捨てていることになります。柳瀬中学校では7月の残菜が約96kgでした。これを一人あたりに換算すると毎回20gの食べ物を捨てていることになります。一人あたりにすると廃棄量は少なく感じるかもしれませんが、塵も積もれば山となる。無理のない範囲で「あと一口」頑張りましょう！！

▶持続可能な社会を目指そう

私たちの住む地球は、地球温暖化やごみの量の増加、生物多様性の危機など、さまざまな環境問題を抱えています。これは私たちの生活が地球の自然が持つ許容量を超えるほど、地球環境に大きな負荷を与えているからです。限りある資源を大切にするために、環境のためにできることを考えて実行していきましょう。



■給食からSDGsを考える

▶SDGsとは？

「SDGs」とは「Sustainable Development Goals」の頭文字をとった呼び名で、日本語で「持続可能な開発目標」と訳します。2015年9月に国際連合サミットで採択された「我々の世界を変革する：持続可能な開発のための2030アジェンダ」が掲げた17の目標と169のターゲットからできています。つまり、SDGsは、2030年までに達成を目指す世界の目標のことです。

▶柳瀬のおいしい給食とSDGs

<p>1 貧困をなくそう</p>	<p>2 飢餓をゼロに</p>	<p>・10月16日の「世界食料デー」に合わせて、おたよりで世界の飢餓について知らせます。</p>	<p>3 すべての人に健康と福祉を</p>	<p>・和食を中心として、1食1食が栄養バランスの整った食事の例となるように献立を立てています。</p>
<p>11 住み続けられるまちづくりを</p>	<p>・地場産物を積極的に活用しています。また、最近では有機野菜の活用にも力を入れています。</p>	<p>12 つくる責任 つかう責任</p>	<p>・丁寧な調理で、食材の廃棄を少なくする工夫をしています。野菜の皮や不要な部分は柳瀬小で飼っているうさぎのえさにもなっています。 ・食器や調理器具の洗浄に使用する洗剤は、合成洗剤を極力控え、石けん分を含む洗剤を使用しています。</p>	

▶みんなでできるSDGs

<p>12 つくる責任 つかう責任</p>	<p>★給食を残さず食べる ★好き嫌いをしない ★牛乳も残さず飲み切る ★農家さんや生産者方、配送など給食に関わる人に感謝の気持ちをもって食べる ★給食を作ってくれた調理員さんに感謝して食べる など、まだまだたくさんあります。この機会に自分にできることを考えてみましょう。</p>
------------------------------	--