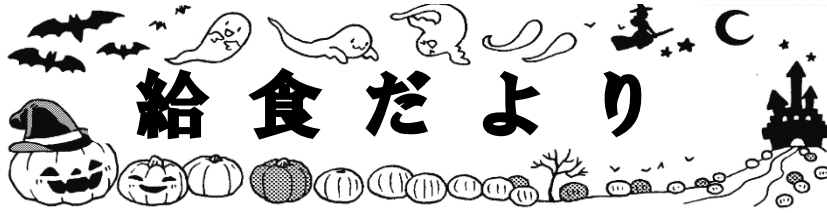


10月



令和4年10月号
横浜市立 綱島小学校

暑さも和らぎ、一気に秋の気配が近づいてきました。気温の変化が大きくなっていますので、食事も含め、生活のリズムを整えて体調に気を付けていくことが大切です。

いよいよ後期が始まります。引き続き、安全・安心な給食づくりと感染症対策に努めていきますので、今後ともご協力よろしくお願いたします。

こんげつ
今月の

こんだて

◎食欲の秋、収穫の秋を感じられる献立にしました。

(かつおのあんかけ、煮魚 [さば]、ふくめ煮、さつま汁、キノコスパゲティ)

◎十三夜 (10月8日) にちなんだ献立を取り入れました。

(さつまいもと栗の甘煮)

◎我が家の自慢料理入賞作品を取り入れました。

(凍り豆腐のみそ汁)

◎旬の食品を多く取り入れました。

(さば、かつお、さつまいも、栗、しめじ、えのきたけ、りんご、みかん)

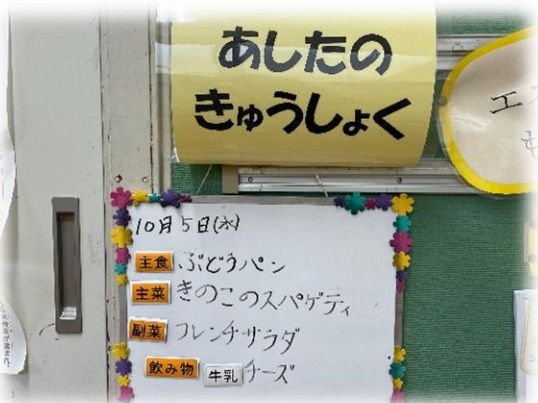
※食材産地等の情報を「公益財団法人よこはま学校食育財団 (<https://ygs.or.jp/>)」でご確認いただけます

こんげつ
今月の目標

給食の献立名や食品名を知ろう

給食の献立名には、その料理の味のヒントが隠されています。

給食委員がお昼の放送や給食室前のホワイトボードで給食の献立名をお知らせしています。献立名や食品名を知って、給食を味わいましょう。



食品ロスについて考えよう

食品ロスとは、本来まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことをいいます。

食べものは世界中で十分に作られており、生産された量の1/3は食品ロスとして廃棄されています。日本でも1人あたり、毎日お茶碗1杯分の食品ロスが生まれています。一方で、10人に1人は日々の食事に困っているという報告もあります。10月16日の「世界食料デー」、10月30日の「食品ロス削減の日」をきっかけに、食品ロスや世界の食料問題について考えてみましょう。

食品ロス削減の日(10月30日)

「食品ロス削減推進法」という法律によって、10月を「食品ロス削減月間」、30日を「食品ロス削減の日」に定められています。

世界食料デー(10月16日)

国連(国際連合)が制定しました。世界の一人ひとりが協力し合い、栄養不良、飢餓などを解決していくことを目的としています。

給食では…

給食でも、たくさんの食品ロスが生まれています。

例えば、牛乳は毎日約11kg、50本分(残食率*: 約9%)が捨てられています。食品ロスを減らすには、一人ひとりが、一口多く食べるだけでも効果があります。

*残食率=残った量(残食量)÷配った量(配食量)

子どもたちが自分で考えて行動していけるよう、ぜひご家庭でも話題にしてみてください。



もったいない!



一口チャレンジ

しよう!

8月9日

たくさん食べたね♪給食ランキング

残暑もあり、夏バテを心配していましたが、子どもたちは比較的よく食べてくれました。

給食室に食缶などを戻しにくる時に「おいしかったよ」と声をかけてくれることも多くなり、とてもうれしく思います。

