

給食だより 10月

市川市立二俣小学校



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、どうしたらよい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（2018年推計）です。これは、一人当たりが毎日お茶碗1杯分のごはんを捨てているのと同じ量です。

日本は食料の半分以上を輸入に頼っています。多くの食料を外国から輸入している一方で、食べられずに捨てられている食品も、とても多いのです。

家から出る食品ロスの主な要因は、「食べ残し」「手つかずの食品」「皮のおき過ぎ」などです。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、一人ひとり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

一人ひとり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



保護者のみなさまへ

食品ロスを削減することは、環境にも家計にも優しい行動につながります。買い物をするとき、食品を保存したり調理したりするとき、外食をするときなど、それぞれに食品ロスを減らすためにできる工夫はたくさんあります。ご家族みんなで考える機会にしたいと思っています。

下記のQRコードを読み込むと、東京都のYoutubeチャンネルから、食品ロスについての動画が見られます。



『給食もりもり食べよう週間』

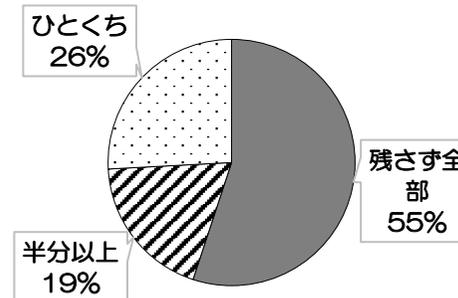
9月13～17日（5日間）

達成率

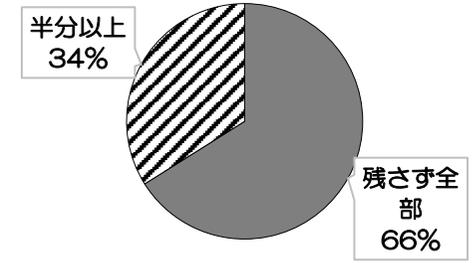
低学年	82%
高学年	94%

自分で選んだ目標に対して4回以上「O」がつくと目標達成です。

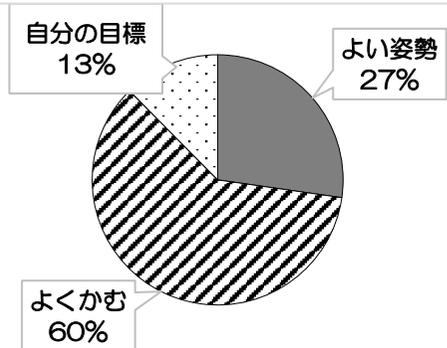
選んだ目標 <低学年>



<高学年>パクパク目標



<高学年>もぐもぐ目標

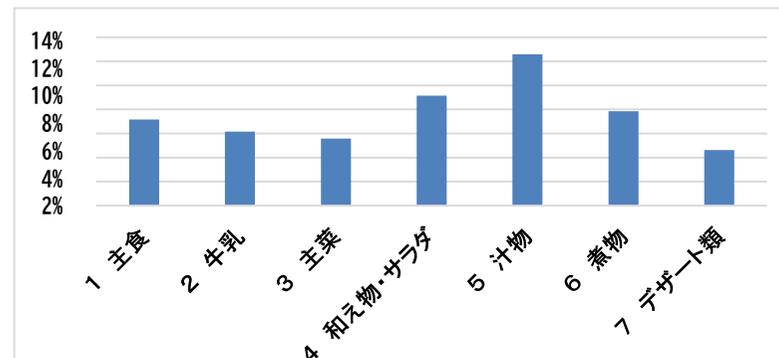


高学年が自分で考えた「もぐもぐ目標」は、
・三角食べをする
・お皿を持って食べる
・一粒も残さず食べる
・時間内に食べる などがありました。

★期間中は食べることへの意識が高まり、全体の残菜も減りました。
★次回は1月に行う予定です。

二俣小の給食残菜について

	提供量	残菜量	残菜率
4月	2,228kg	150kg	6.7%
5月	2,509kg	188kg	7.5%
6月	3,060kg	242kg	7.9%
7月	2,134kg	138kg	6.6%
4～7月計	12,086kg	873kg	7.2%



給食もりもり食べよう週間中の残菜率は6.2%でした。



全体の中では、汁物と和え物の残りが多いです。野菜やサラダの味付けが苦手という人が多いようです。

