スクールランチ 10月



日ごとに秋が深まり、朝夕はだいぶ涼しくなってきました。10月は「食品ロス削減月間」です。SDGsと一緒に食品ロスにも注目が集まっています。この機会に一緒に考えてみましょう。

一緒に考えよう「食品ロス」



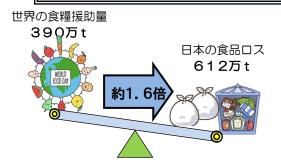
ロゴマーク(ろすのん)

Q1. 食品ロスとは…??

A1. まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。

今、世界中の国が食品ロス 削減に取り組んでいます。

Q2. 日本の食品ロスはどこから・どのくらいの量なの??



A2. 食品ロスは、食品メーカーやスーパー、飲食店などのお店と家庭からを合わせて1年間で600万トン以上が発生しています。意外にも家庭からはお店とほぼ同じくらい食品ロスが発生しています。学校給食の食べ残しなども食品ロスになります。国民一人当たりでは、毎日お茶碗一杯分(180g)の食べ物を捨てていることになります。

Q3. 食品ロスを減らすためには??

A3. "買いすぎない"、"使いきる"、"食べきる"の3つポイントで食品ロス削減

"買いすぎない"

- ・冷蔵庫の中身をチェック
- 何を買うかメモしてみよう
- ・割引商品は本当にお得?
- 家にある食材を優先しよう

"使いきる"

- ・賞味期限と消費期限の違いがわかる?
- ・『てまえどり』も立派な貢献
- ・フードバンクの活用

"食べきる"

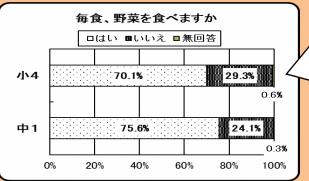
- ・食べきれる量を知る・つくる
- 料理は少なく盛りつけよう

減らそう! **資品**ロス



小笠の送生活を考えよう 10月「野菜の栄養をすごと Get!!」

10 月「野菜の栄養を丸ごと Get!!」



小笠地区学校保健会 令和 5 年度食生活アンケート結果より (対象: 小4・中1 児童生徒3,172 名回答) 野菜の皮や芯など、普段残したり捨て たりしてしまいがちな部分ほど、栄養が あります。

にんじんや大根の皮は、よく洗えば皮ごと食べることができます。また、キャベツやブロッコリーの芯は、細かく刻んでドライカレーやお好み焼き、餃子などにするのもおすすめです。

■ 身近な「SDGs」を意識してみませんが �

ここ数年で、「SDGs」という言葉をよく目にするようになりました。SDGs とは「持続可能 な開発目標(Sustainable Development Goals) 」を略した言葉で、国際連合に加盟する 193 の国々が、2030年までに達成すべき17の目標です。現在、世界では気候変動、飢餓、紛争、 感染症など、さまざまな課題を抱えていますが、これらを解決し、世界中のすべての人びとが、 安心して暮らし続けられる社会を目指すものです。

SDGs 17 の目標







- 1 貧困をなくそう
- **2** 飢餓をゼロに
- 3 すべての人に健康と福祉を
- 4 質の高い教育をみんなに
- **5** ジェンダー平等を実現しよう
- 6 安全な水とトイレを世界中に
- 7 エネルギーをみんなに そしてクリーンに 16 平和と公正をすべての人に
- 8 働きがいも経済成長も
- 9 産業と技術革新の基盤を作ろう

- 10 人や国の不平等をなくそう
- 11 住み続けられるまちづくりを
- 12 つくる責任 つかう責任
- 13 気候変動に具体的な対策を
- 14 海の豊かさを守ろう
- 15 陸の豊かさも守ろう
- 17 パートナーシップで目標を 達成しよう



日常生活の中で、できることから取り組んでみませんか?

! 学校給食における SDGs)給食ではこんなことに取り組んでいます!

栄養バランスを考えた 献立を提供しています

安心して食べられるよう 衛生的に調理しています 地産地消を推進し ています

みんなで同じものを 食べることができます









給食時間にできる SDGs の取り組み

一人ひとりが意識してみよう!

自分が食べられる量を考え、 食べる前に調整する

給食から、バランスの よい食事について学ぶ 食器を大切に使う

食べられる人は、なる べく残さず食べる







