

給食だより

— 安全安心で魅力ある学校給食 —

千葉市【新港・こてはし・大宮】学校給食センター



さわやかな秋晴れが心地よい季節になりました。実りの秋、収穫の秋を迎え、さまざまな旬のおいしい食材が出回ります。給食のごはんも今月から新米の千葉市産「コシヒカリ」に替わります。旬の味を楽しみましょう。

今月のめあて「残さず食べよう」

「食品ロス」という言葉を聞いたことはありますか。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。日本では、年間523万トンの食品ロスが発生しており、これを一人当たりで換算すると年間42kg、毎日114g（おにぎり1個分に相当）の食べ物が捨てられていることとなります。（令和3年度消費者庁推計）

10月は食品ロス削減月間です。私たち一人一人が食べ物を無駄なく食べきること、使いきること、環境や家計にも優しくなります。みんなで、少しずつでも食品ロスを減らしていきましょう。

食品ロスが発生することの問題点

- 食べ物が無駄になる。
- ごみの処理は多額の費用がかかる。
- ごみを燃やすことにより二酸化炭素排出が増加し、地球温暖化の原因となる。
- 食べ物に困っている人がいるのに、食べ物を捨てている。
- 日本は世界有数の食料輸入国で、食べ物を輸入しているにも関わらず、多くの食べ物を食べずに廃棄している。



今日から実践！食品ロス削減

「食べきる」「必要な量だけ購入する」ことがポイントです

- 食事**
 - 好き嫌いなく食べるようにしましょう。
 - 食べきれ的分だけ盛り付けましょう。
- 買い物**
 - 買い物に行く前に冷蔵庫内をチェックしましょう。
 - 買い物は使う分だけ購入しましょう。
 - すぐに食べる予定があるものは手前に陳列されているものを選びましょう。
- 調理**
 - 食べきれる量を作りましょう。
 - 残っている食材から使いましょう。

正しい知識を身につけよう

～食品の期限表示を正しく理解しましょう～

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があり、どちらかが表示されています。いずれも未開封の状態で、記載の保存方法通りに保存した場合の安全やおいしさを約束したものです。

消費期限



賞味期限

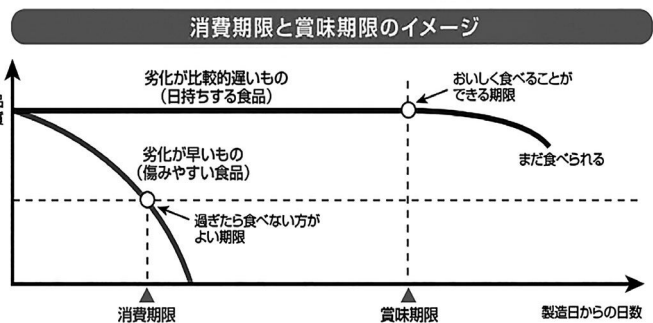


安全に食べられる期限

期限を過ぎたら食べない方が良いでしょう

おいしく食べることができる期限

期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません



賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

新米の季節になりました

～10月から1月は市内産「コシヒカリ」を提供します～

千葉のお米は8月の終わりから稲刈りが始まり、他の産地より早く店頭に並ぶことから「早場米」といわれています。千葉市でも若葉区、緑区、花見川区を中心にお米の栽培がされており、学校給食では市内産の新米「コシヒカリ」を提供します。「米」という字は「八十八」という文字からつくられたといわれています。稲を育てお米を収穫するまでには88回もの手間がかかる、という意味です。手をかけて育てられたお米だから、残さず食べたいですね。