

給食だより



10月18日は
市民の日

— 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

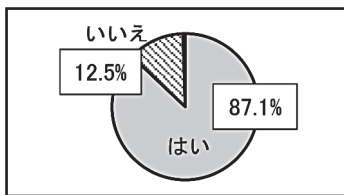
実りの秋、収穫の秋を迎え、さまざまな旬の食材が出回る季節となりました。秋の味覚を味わい、今月は食べ物の大切さを改めて考えてみましょう。

今月のめあて「残さず食べよう」～食品ロスについて考えよう～

10月は「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを言います。日本では、食品ロスが年間522万トンも発生しています(令和2年度推計値)。これを1日1人当たりで換算すると、お茶碗約1杯分の重さの食べ物が、毎日捨てられていることとなります。食品ロスを放置すると、大量の食べ物が無駄になるだけでなく、ごみの焼却後のCO₂の排出や灰の埋め立て等による環境負荷、処分にも多額の費用がかかります。また、将来的な人口増加による食糧危機にも対応できなくなる懸念があります。国際的に社会全体で解決していかなければならない課題のひとつとして、SDGsの17の目標にも掲げられ、「2030年までに世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させる」ことが、12番目の「つくる責任、つかう責任」のターゲットになっています。私たち一人一人が、身近なところから食品ロス削減を意識し、行動することが、世界の目標達成のためには必要です。

令和3年度 児童生徒を対象に食生活実態調査を実施しました (一部抜粋) 千葉市栄養教職員会調査より

Q、「食品ロス」という言葉を知っていますか。(対象：中学校2年生)



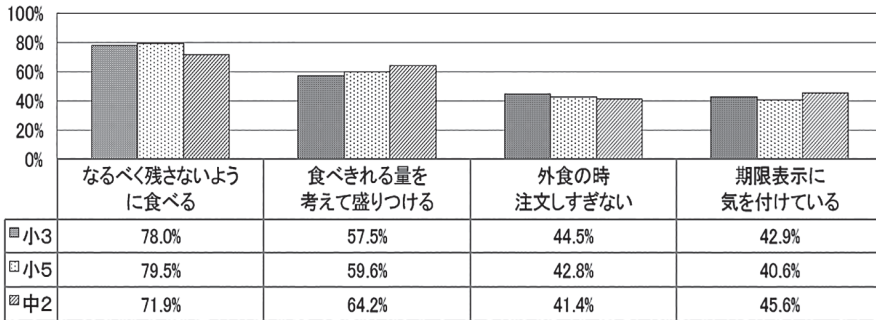
「食品ロス」という言葉を知っている中学校2年生は、87.1%でした。

MOTTAINAI
(もったいない)の
気持ちを忘れずに!



食品ロス削減国民運動ロゴマーク
「ろすのん」農林水産省

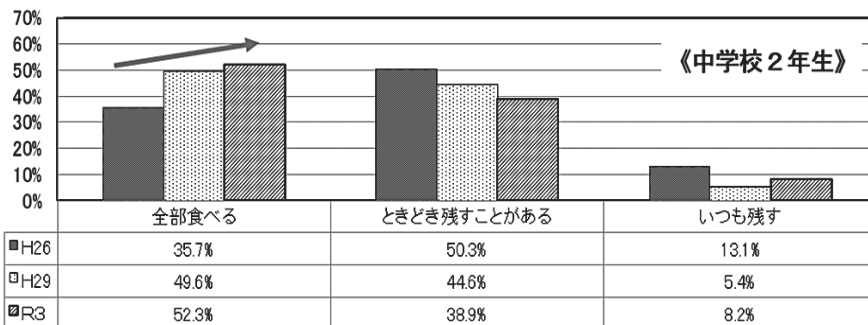
Q、食品ロスを知っていると答えた人に聞きます。自分がふだん心がけていることはありますか。(複数回答)



食品ロスを知っている児童生徒の7割以上が「なるべく残さないように食べる」ことを心がけていました。

また、食べきれる量を考えて盛り付けることや、外食時に注文しすぎないように心がけている人が多くみられました。

Q、給食は残さず食べていますか。



給食時間中、食べる事に集中し、全部食べると答えた人の割合が上昇しています。

本市では10月に食品ロス削減の啓発を行っており、学校においても校内放送や給食だより等で取り組んでいます。

◆10月から1月は市内産の新米「コシヒカリ」になります!◆

千葉市では、若葉区、緑区、花見川区を中心に栽培しています。コシヒカリは、つやつやして粘りがあり、ほんのり甘みのある食感が特徴です。千葉市で作られた新米を、味わって食べましょう。

