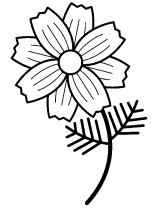


令和2年10月

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

食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋など、色々なことに取り組みやすい季節になりました。勉強やスポーツに自分の力を発揮するためにも、成長期みなさんに必要なエネルギーや栄養素を食事からきちんととりましょう。

今月のめあて「残さず食べよう」－食品ロスと給食の残菜－

10月は国が定める「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いる食べ物のことです。日本ではこうした食品ロスが1年間で約612万トンも発生しています（2017年度推計）。これは、毎日一人当たり、お茶碗約1杯分の重さの食べ物が捨てられていることと同じです。とてももったいないですね。

食品ロスを減らすためにできること

「食品ロス」を意識して行動することが大事です

- ・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。



「食品ロス」の約半分は家庭から捨てられているものです

- ・食品の皮のむき過ぎに注意しましょう。食材は無駄なく使いましょう。
- ・食べられる分だけ作りましょう。
- ・消費期限と賞味期限の違いを正しく理解し、確認しましょう。



給食の配膳は、食缶を空にするように盛り付ける事が大切ですね。



消費期限	<ul style="list-style-type: none"> ・安全に食べられる期限のこと。 ・期限を過ぎる前に食べるようにしましょう。 ・製造日を含めておよそ5日以内の食品に表示。 	傷みやすい食品…お弁当、パンなど 
賞味期限	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしさが保障されている期限のこと。 ・期限が過ぎてもすぐに食べられなくなる訳ではない。 ・製造日を含めておよそ5日以上、3ヶ月を超える食品に表示。 	日持ちする食品…缶詰め1カップ麺、レトルト食品など 

※消費期限も賞味期限も、袋や容器を開けなくて書かれた通りに保存していた場合の安全やおいしさを約束したものです。一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。



昨年度の給食は、ごはんや牛乳が多く残っていました。

一人ひとりの心がけで、食品ロスを減らすことができます。

国内においての「もったいない」の現状を少しでも改善できるように取り組みましょう。



ごみ削減キャラクター へらそうくん

10月から「千葉市内産新米コシヒカリ」に変わります

千葉の米は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」と言われています。千葉市では、若葉区、緑区、花見川区を中心に栽培されています。

学校給食では10月から1月までの間、千葉市内産の新米コシヒカリを使用します。この米は、つやつやしていて、粘りが良くほんのり甘味のある食感が特徴です。おいしい新米を味わって食べてください。

