

令和6年10月

「食品ロス」の削減に取り組んでいきましょう

10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは「食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことで、これが大きな問題となっています。

自分の食べ方をふり返ってみよう

す もの た にがて もの のこ りょう おお た のこ りょう おお た めきな物だけ食べて苦手な物は残す,量が多くて食べきれずに残してしまうことなどをお家や給食で た もの のこ くふう していませんか。食べられる量に調整するなど,食べ物をむだに残さない工夫をしていきましょう。



食べ物をリスペクトしよう

日本語の「もったいない」という言葉には、食べ物や資源を大切にする心(リスペクト)がありま こころ う っ しょくひん さくげん と く す。この心を受け継いで、食品ロスの削減に取り組みましょう。



食材を買い過ぎず、なるべく使い切ろう



日本では智能約6125/トンの食べ物が捨てられ、これは国食 | 人あたり、ごはん茶わん 約1杯労の食べ物が毎日捨てられている計算になるそうです。

をできるところもあると思いますので、できるところから「食品 ロス」の削減に取り組んでいきましょう。



あき しんまい きせっ 秋は新米の季節です。

たんすいかぶつ おお ふく じょくひん きゅうしょく ごはんは炭水化物を多く含み、エネルギー源となる食品です。 給 食では、

ひろしまけんさん こめ た 広島県産のお米でごはんを炊いています。

じもとさん こめ あじ 地元産のお米を味わってください。

