



横中は
愉快だ
宇都宮
UTSUNOMIYA

横川中学校

秋らしくなってきました。お米に野菜、くだもの、魚など、日本の食卓に欠かせない多くの食べ物が旬を迎える季節です。「旬」とは、その食べ物がたくさんとれるうえに、一年のうちで最もおいしく栄養価も高くなる時期のことです。いろいろな食材が一年中手に入る時代ではありますが、この季節ならではのおいしさを味わい、収穫の秋を感じたいですね。

秋は行事がいっぱい!

十五夜・十三夜



今年(2020年)は、10月1日が十五夜、10月29日が十三夜となります。

十五夜の月は「いも名月」といわれ、旬の果物のほかにさといもをお供えします。これからおいしくなる「さといも」を給食でもたくさん使っていきます。

十三夜の月は「豆名月」「くり名月」といわれます。十五夜が中国や韓国、台湾、ベトナムなど東アジアの多くの国で祝われるのに対し、十三夜は日本だけの行事です。満月(十五夜)より少し欠けた月を愛で、2つの月を見ないのは「片見月」といわれてきられたそうです。十三夜では豆(完熟した大豆がとれる時期です)や、くりをお供えします。

食品ロスを減らそう!

「食品ロス」とは、まだ食べることができるのに、ごみとして捨てられてしまう食べ物のことです。日本では毎年600万トン以上もの量が発生しています。日本人1人あたり、毎日お茶わん1杯分のご飯を捨てているのと同じ量になり、これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量(2018年で年間390万トン)をはるかに超えています。大切な食べ物をむだにせず、また、地球環境を守っていくためにも食品ロスを減らす努力が大切です。



捨てられる食べものたち
井出留美著

「食品ロス」についてわかりやすく書かれている本が、横川中学校の図書室にあります。読んでみてね。

食品ロスを減らすとよい理由

食べ物の「いのち」を大切にすることができる



食べ物はもとは生きていのちをもっていたものです。そして食べ物には作った人の思いや努力が込められています。食べ物をむだにしないことで、生きものたちの命に対する敬意と、作ってくれた人への感謝の心を表すことができます。

地球環境を守ることができる



食べ物を作ったり、運んだりするとき、私たちはたくさんの水やエネルギーを使っています。さらに食べ残しのごみの処理にも多くのエネルギーが使われ、地球環境に大きな負担となります。食品ロスを減らすことは、むだなごみを減らし、地球を守っていくことにもつながります。

お知らせ

①今年度の「おべんとうの日」について

今年度は「おにぎりの日」となり、実施日は11月4日(水)1回のみです。

主食の「おにぎり」のみ持参し、おかずと牛乳はいつも通り給食になります。

当日、生徒がおにぎりを作り、学校に持ってこられるよう、ご協力お願いいたします。

②10月21日(水)文化祭の日は「お弁当持参」です。