

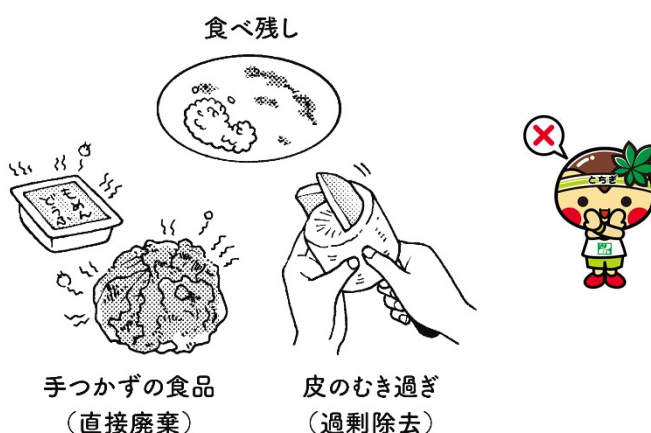


10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは、本来食べられるのに様々な理由で捨てられてしまう食品のことです。食品ロスを減らすには、どうしたらよいのかを考えて実践しましょう。

栃木県でも、「とちキャラーズの3きり運動」を進めています。料理はおいしく→食べきり
食材は無駄なく→使い切り
生ごみはギュッと→水切り

日本の食品ロスは年間600万トン

食べられるのに捨てられている日本の食品ロスの量は、年間600万トン（平成30年度推計）です。これは、一人当たりが毎日お茶わん1杯分のごはんを捨てているのと同じ量です。家庭から出る食品ロスの発生要因は、「食べ残し」、「手つかずの食品（直接廃棄）」、「皮のむき過ぎ（過剰除去）」などがあります。食品ロスが増えると、ごみの処理に多額の費用がかかったり、可燃ごみとして燃やすことでCO₂の排出量が増えたり、さまざまな悪影響があります。大切な食べ物を無駄にしないために、一人ひとりが食品ロスの問題に向き合う必要があります。



©少年写真新聞社2021

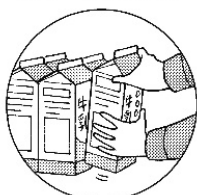
今日からできる食品ロスを減らす方法

一人ひとりの行動が大きな削減につながります。身近なことから始めてみましょう。

給食を残さずに
食べる



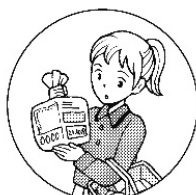
すぐに使うなら、
手前の商品を買う



必要な分だけ
買う



期限表示を
正しく理解する



©少年写真新聞社2021

9月の給食残菜率少ないベスト3

No.1

9/24 二色丼 2.6%

No.2

9/29 キーマカレーメニュー 2.7%

No.3

9/10 きびなごフライメニュー 3.7%



9月中は、ワクチンの副作用などによる欠席者も多い月でしたが、元気よく食べる姿が見られました。上記は9月中の残食を調査したのですが、多く残ったものでは、とうがんスープ、なすといんげんのみそ汁などです。残食はすべてゴミとなって捨ててしまいます。みなさんに食べきってもらえる、おいしい給食になるように工夫して考えながら作っています。健康のためにも環境のためにも残さず食べましょう。

お知らせ



【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16日（火）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。

② 10月29日（金）文化祭の日は「お弁当持参」です。