

# 1月 きゅうしょくだより

令和4年  
いなみちょう

新しい年が始まりました。今年もみなさんの心と体の健康やかな成長を願って、おいしい安全安心な給食を届けられるよう励みます。よろしくお願ひします。



## 1月の目標

## 食べものを大切にしよう!

おうちの方と一緒に読みましょう



日本では、毎年多くの食品ロスが発生しています。また、2015年9月に国際連合が、「2030年までに世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させる」などの目標が設定され、世界的にも関心が高まっています。食品ロスの問題について、家族で考えてみましょう。

### 食品ロスとは?



まだ食べられるのに捨てられてしまう食べものことを食品ロスといいます。食品ロスには、売れ残ったり期限が切れたもの、調理の時の皮のむきすぎ、食べ残しなどがあつきます。食品ロスを減らすためには、家庭や社会全体がさまざまな取組をすすめることが必要です。食べ方や生活の工夫でぜひ解決したい問題です。

### どうして食品ロスが問題なの?

日本の食料自給率は低く、多くの食料を輸入しています。それにも関わらず、大量の食料が捨てられています。食料そのものが無駄になるだけでなく、食料をつくらたり運んだりするためのエネルギーや、ごみを処分するためのエネルギーを、余分に消費しています。食品ロスをそのままにしておくと、最終的に悪化を招き、地球規模の食料危機にも対応できなくなります。



1月24日から30日までの一週間は『全国学校給食週間』です。学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。

いなみちの給食では、「Let's be foodie! Enjoy Hyogo weeeeek!」

をテーマに、兵庫県の産物を多く取り入れた献立にしました。

給食週間中は、毎日クラスに1枚、その日の給食に使っている食材の紹介プリントを配り布するのでみんなが読んでください。生産者さんにお礼の手紙を書きましょう。



### 日本の食品ロスほどのくらい?

日本の食品ロスは年間約570万トンです。(令和元年度) これを1人当りに換算すると、毎日お茶わん1杯分のごはんを捨てていることとなります。



### 世界の食料援助量よりも多い!

2020年の世界の食料援助量は約420万トンでした。つまり日本では、世界の食料援助量よりも多い食べものが捨てられているということです。

### 食品ロスを減らす工夫

- ① 買いすぎない  
(買い物の前に食品の在庫をチェック)
- ② 作りすぎない
- ③ 残さず食べる



給食では、廃棄を減らすために無理やり食べさせることはしていません。成長期に必要な栄養やエネルギー量を考えますが、食べられる量には個人差があるので、自分の食べられる量を考え調理できるようにしましょう。

