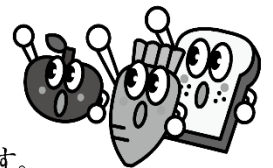


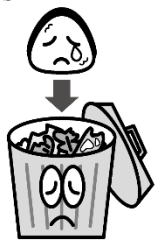
10月 給食だより



食べ物の「もったいない」を減らそう！



国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。
食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。現在、日本の食料自給率は約38%（カロリーベース）※1と、多くを海外からの輸入に頼っています。それにもかかわらず、年間約461万トン（推計値）もの食品ロスが発生しています※2。これは、1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量に相当します。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にすることにつながります。まずは、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。



※1：農林水産省（令和6年度） ※2：消費者庁・環境省・農林水産省（令和6年度）



給食時間にできること



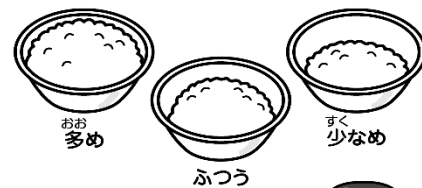
1 協力して準備をし、食べる時間を確保する



食べているときも時間を意識しましょう



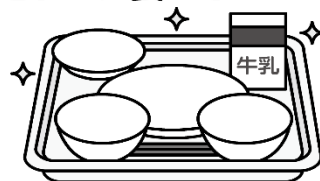
2 自分が食べ切れる量に調整する



からだに必要量を知らずとも大切です



3 食べ残しのないように、きれいに食べる



「お皿ピカピカ」を目指しましょう



地場産プラスワン給食を実施します！



通常の給食に地場産食材を活用した副食（おかずやデザート等）を1品追加して提供します。給食時には、動画の視聴などを通して、地域の自然や歴史、文化、伝統行事、産業などについて学びます。

小浜市では今年度、10月・12月・2月の合計3回、福井のブランド食材を使った「プラスワン」食材を提供します。どんな食材が出てくるのか、楽しみにしててくださいね。

《10月のメニュー》
トマトと牛肉のピラフ、牛乳、かぼちゃサラダ、ひらひら高野豆腐のスープ

+ぐじのフライ



プラスワン！

若狭湾でとれるアマダイのこと

10月の行事食は、他にもたくさんあります。お楽しみに！

10月10日は
目の愛護デー



イチジクジャム、レモン
フリルレタスなど

小浜市産の食材も使用予定です。

