

10月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん、^{くき}茎わかめの^{つくだに}佃煮

あかうお もみじや
赤魚の紅葉焼き

じる ギョウにゅう
かきたま汁、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ

米粒麦：はくばく

白ごま：多国籍

エッグフリーマヨネーズ（卵不使用）：キューピー

飲用牛乳：コーシン乳業

茎わかめ：国産

ソフト削り節：うつぼや

赤魚：アラスカ、ノルウェー

白みそ：国産

鶏肉：福島

豆腐：清水豆腐店

たまご：栃木、埼玉

生姜：高知

人参：北海道

玉葱：北海道

小松菜：埼玉

長ねぎ：青森

10月は「^{がつ}食品ロス^{しょくひん}削減^{さくげんげっかん}月間」です。

「食品ロス」とは、「食べ残しや賞味期限切れなどで、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のこと」をいいます。

〈ぱくぱくクイズ〉

“食品ロス”を減らすためにできることは何でしょうか？

① 買いすぎない

② 作りすぎない

③ 食事を残さない



（こたえ）①②③ぜんぶ



食品ロスを減らすためには「買いすぎない、作りすぎない、食事を残さない」ことが大切です。
10月は「食品ロス削減月間」です。「もったいない」の気持ちを大切に、食品ロスの削減に
取り組みましょう！

きょう きゅうしょく のこ
今日の 給食 も残さずおいしくいただきます！