

5月

給食室通信



きょう
〈今日のメニュー〉
ドライカレーライス

いかサラダ

あまなつ ぎゅうにゅう
甘夏、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
豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
大豆ミート：NDC
いか：ペルー
生わかめ：国産
にんにく：青森
しょうが：高知
セロリー：静岡
マッシュルーム水煮：国産
玉ねぎ：北海道
人参：徳島
きゅうり：埼玉
きゃべつ：茨城
甘夏：熊本
牛乳：コーシン乳業

きょう 今日「食品ロス」についてのお話です。「食べ残し」は、食べられるのに捨ててしまう「食品ロス」のひとつです。小中学生が1年間で給食を食べ残す量は、約6.8万トンにもなります。

給食では、配膳の時に食べられる量だけを盛り付けてもらったり、おかわりをしたり、苦手なものでも一口だけ食べてみたりすると、食品ロスを減らすことができます。

〈ばくばくクイズ〉 小中学生が1年間に給食で食べ残す量は約6.8万トン。
これを“アフリカゾウ”の体重に換算するとどのくらいでしょうか？

アフリカゾウ ①約100頭分 ②約1000頭分 ③約1万頭分

(こたえ) ③アフリカゾウ 約1万頭分

毎日の食生活で、食べ残しを減らす方法を考えて、少しずつでも食品ロスを削減しましょう！



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！