

給食だより 2月

川口市立神根東小学校

令和3年2月1日

No.10

2月の給食目標

食べ物を大切にしよう（食品ロスをなくそう）

今、日本にはたくさんの食べ物があります。しかし、まだ食べられるのに捨ててしまうことが大きな問題になっています。

どうしたら「食品ロス」を減らせるのか、一緒に考えてみませんか

「食品ロス」の原因は？

- 買いすぎ…調理に使いきれずに捨てられたもの
- 過じょう除去…調理の時にまだ食べられる部分まで捨てられたもの
- 期限切れ…賞味期限・消費期限が切れて捨てられたもの
- 食べ残し…食べきれずに捨てられたもの

どうすれば『食品ロス』は減らせるだろうか？

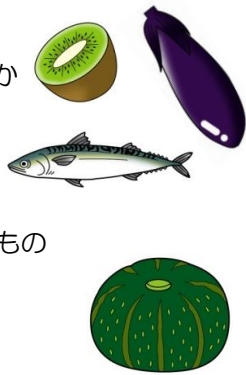
「食品を残さず食べる」「食べ物は、必要な時に必要な分だけ買うようにする」など、自分のできそうなことから始めてみましょう。他にも方法はないか、お友達やお家の人とも話をしてみてください。

食べ物を大切にするために！

私たちが食べている食べ物は、私たちの体を作るもとになったり、エネルギーになったりと私たちの『命』を支えています。そして、食べることは、動物や植物の命をいただくことでもあります。「いただきます」のあいさつには、その命をいただくことへの感謝の気持ちが込められています。

みなさんは、給食やおうちのご飯で苦手なものが出てきた時、残していませんか一人ひとりが残す量は少なくても、学校全体が集まると、たくさんの量になってしまいます。今、世界には70億人のひとがいて、そのうち8億4千万人以上の人々がお腹いっぱい食べることができません。私たちのありがたい環境に感謝して食べ物を大切にしましょう。

毎月19日は
食育の日



『給食で世界を旅しよう』

献立紹介 アメリカ合衆国

24日(水) こどもパンスライス・牛乳

チキンスープ・スラッピージョー・スパイシーポテト・スライスチーズ

「チキンスープ」はアメリカで風邪を治すといわれている。伝統的な家庭料理です。「スラッピージョー」は、トマトソースで煮込んだひき肉をパンズ（パン）にはさんだサンドイッチのことです。給食ではひき肉を野菜と一緒にトマト味に煮込みます。スライスチーズと一緒にパンにはさんで食べてみてください。



献立紹介

2日(火) ご飯、牛乳、白菜と大根の味噌汁

いわしフライ、ごぼうサラダ、福豆

2月2日は節分です。節分はいわしにおいて鬼を遠ざけ炒った大豆をまいて悪いものを追い払い、その年の健康を願う行事です。給食ではいわしフライと福豆が登場しますので、楽しみにしてください。



一日に必要な栄養素の1/3の量を給食でとることができます。



★食事の前には、しっかり手洗いをしましょう。感染症予防にもなります★



食べ物を大切にしましょう！

私たちが食べている食べ物は、私たちの体を作るものになったり、エネルギーになったりと私たちの『命』を支えています。そして、食べることは、動物や植物の命をいただくことでもあります。「いただきます」のあいさつには、その命をいただくことへの感謝の気持ちが込められています。

みなさんは、給食やおうちのご飯で苦手なものが出てきた時、残していませんか？一人ひとりが残す量は少なくても、学校全体が集まると、たくさんの量になってしまいます。



今、世界には70億人もの人っていて、そのうち8億4千万人以上の人が、お腹いっぱい食べることができずに苦しんでいます。栄養が足りないと、大きく成長できなったり病気になったりと、困ることがたくさんあります。しかし、日本では一年間に500～800万トンの食べ物が、まだ食べられるのにも関わらず、捨てられています。

私たちにできることは何だろう。

