

「ストップ! 食品ロス」

平成30年度の調査では、食べられるのに廃棄される食品が年間約600万トンあるとされ、このうち半分の約276万トンは家庭からのものと言われています。

本校の1年生は、総合的な学習の時間に「ストップ! 食品ロス」をテーマに食品ロスについて勉強しています。日本の食の問題について話し合ったり、どうしたら食品ロスを減らせるのか、各家庭での取り組みを調べたりしています。

そこで、岩津中学校や北部給食センターの食べ残し状況を知り、食品ロスを減らすための対策を考える授業を行いました。本校ではごはんの残りが多く、毎日約60杯分のごはんが残っていることを知らせると驚きの声があがりました。また、市内では年間トラック約20台分(約212トン)もの残飯がでています。「とても多い量ですが、市内の児童生徒があと一口ずつ食べればなくなる量です。」と生徒に伝えると、「あと一口食べたい。」「世界では、食べられずに苦しんでいる人がいる。もったいないと思った。」といった感想を聞くことができました。給食センターでは、食品ロス対策のために、野菜の芯などの切りかたを統一して廃棄を少なくしています。

持続可能な社会の形成のためにも、一人一人が行動を起こして、自分のできることから取り組んでいきましょう。



授業の様子

岩津中学校 栄養教諭 山本梨紗子

令和3年度 学校給食メニューコンクール結果発表

「みんな食べたくなる! ごはんに合うやさいたっぷりのおかず」をテーマに募集したところ111点の応募があり、書類審査と試食審査によって最優秀賞と優秀賞が決定しました。最優秀賞と優秀賞メニューは、来年1月(全国学校給食週間)または来年度の学校給食の献立に登場予定です。お楽しみに!



八丁味噌のカラフル酢どり
根石小学校 3年 熊野 ありささん
6年 熊野 雄介さん



コクたっぷり! 八丁味噌入りクリームシチュー
福岡中学校 2年 山内 琉愛さん



岡ベジたっぷり 八丁スープカレー
甲山中学校 2年 小林 聖さん

レシピは市ホームページで紹介しています。

令和3年度 岡崎市 学校給食メニューコンクール 検索

令和3年度 食育ポスターコンクール作品展示

「令和3年度食育ポスターコンクール」入賞、入選作品の作品展示を行います。



*会場にお越しの際はマスクの着用等感染対策に御協力をお願いします。

日時: 11月2日(火)~11月9日(火)
午前9時から午後9時まで(最終日は午後5時まで)
場所: 岡崎市図書館交流プラザリぶら 2階 ギャラリースペース



おかざき健康・食育だより

まめ吉通信

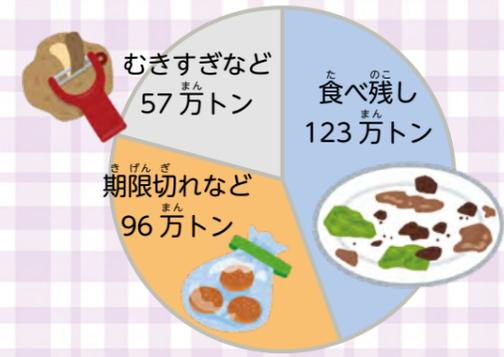
食品ロスを減らそう 大作戦!
~特集号~

どうして食品ロスを減らす必要があるの?



食品ロスとは...

食べられるのに捨てられてしまっている食べ物のことです。日本では年間約600万トンの食品ロスが発生しています。



家庭から出る食品ロスはごみとして燃やされます。



食べられるのに捨てられてしまうなんて「もったいない」食品ロスを減らすことで資源の無駄やごみを燃やす時に出る二酸化炭素の量を減らすことができ環境にもやさしいんだ。おうちや学校でできることから始めよう。

はじめよう! 食品ロス削減

野菜の皮や茎などをむきすぎたり、捨てすぎているかな? 野菜を無駄なく調理するにはどこを切る? 線を引いてみてね。



まめ吉と もったいない クッキングに挑戦しよう!

食品ロスを減らすために何ができるかな? イラストを見て、いっしょに考えてみてね。

スタート



今日はカレーを作るよ。
買い物に出かける前にできることはあるかな?

買い物



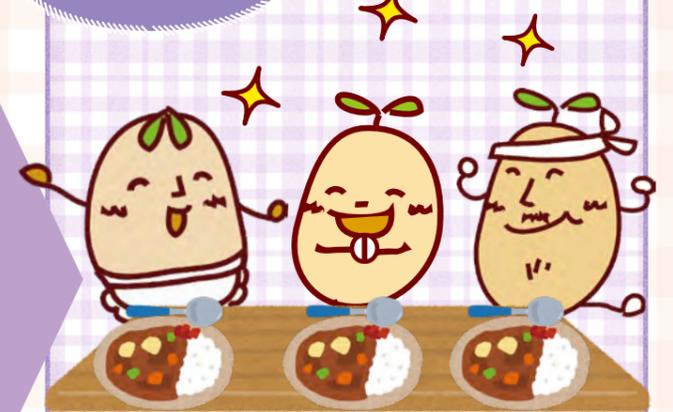
買い物に来たよ。
たくさんあって迷うなあ。

調理



野菜を切って、おなべでグツグツ
いいにおい♪

いただきます



みんなでいっしょに
「いただきます」自分で作った
カレーライス、おいしいね。

ポイント

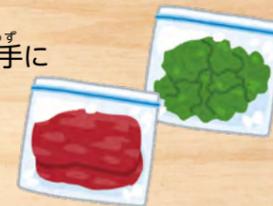
- 買い物に出かける前におうちにある食材をチェックしよう!
 - 定期的に冷蔵庫の中を点検して期限の近いものを利用しよう!
- 消費期限と賞味期限のちがいを知っているかな?

- 食べきれない量を買うようにしましょう!
 - すぐに食べるものは、手前に並んでいる商品を選ぶようにしましょう!
- スーパーやコンビニエンスストアでは「てまえどり」が紹介されているよ。

すぐに食べるなら、手前をえらぶ。
「てまえどり」にご協力ください。



- 食べきれない量を作ろう!
 - 野菜の皮や茎などをむきすぎたり、捨てすぎないように調理しよう!
- 使いきれなかった食材は上手に保存すると長持ちするよ。



- おいしく食べたら感謝の気持ちをこめて「ごちそうさま」
- ごはんの前におやつを食べすぎたりしていないかな。



知ってる? 消費期限と賞味期限のちがい

消費期限

安全に食べられる期限のこと。
この期限を過ぎる前に食べるようにしましょう。



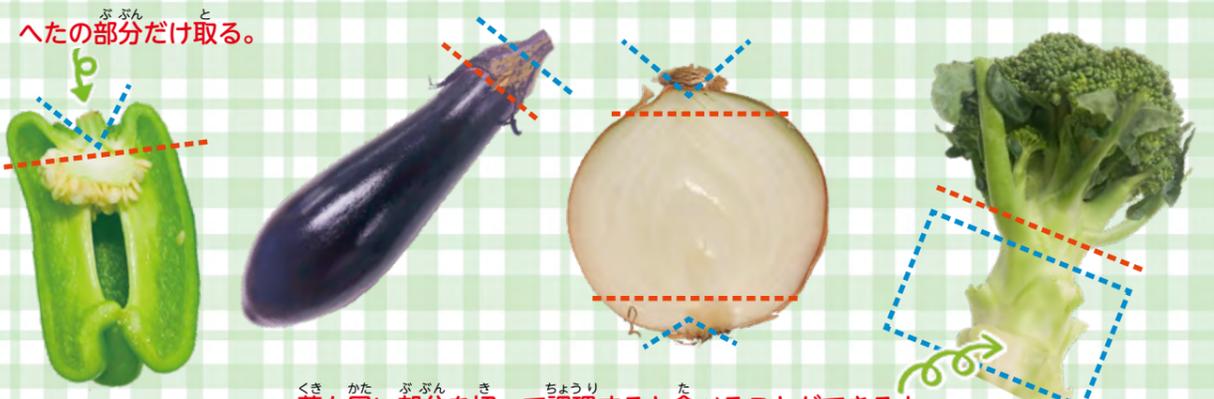
賞味期限

おいしく食べられる期限のこと。
この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないよ。



赤い線のところで切っていないかな? 青い線のところを選ぶと

食品ロスを減らすことができるよ。おうちの人と話してみてね。



へたの部分だけ取る。

茎も固い部分を切って調理すると食べることもできるよ。