

# 12月 給食だより

**Aコース：多摩第一小学校、東寺方小学校、永山小学校、瓜生小学校**  
**Bコース：連光寺小学校、北諏訪小学校、聖ヶ丘小学校、諏訪小学校、貝取小学校**



**青森県の献立 (Aコース7日、Bコース5日)**  
 せんべい汁は、青森県八戸市を中心に、青森県南から岩手県北の地域で食べられています。肉や魚、きのこ、野菜などでとっただし汁に、小麦粉と塩で作った南部せんべいを割り入れて煮込んだ郷土料理です。  
 厚揚げの田楽には津軽味噌を使っています。寒冷な気候で長期熟成させた赤色辛口の米味噌です。

**冬至の献立 (Aコース20日、Bコース21日)**  
 一年で最も昼が短く、夜が長くなる日です。冬至には「ん」のつくものを食べると「運」が呼びこめるといわれており、かぼちゃ(南京)や人参などを食べる風習があります。また、夏に収穫されて長期間保存できるかぼちゃは、昔の人にとって、寒い冬を乗り切る栄養源になりました。給食でも冬至にちなんだ食材を使った料理を出します。

## 育みたい。食べ物を大切に思う心



世界では、すべての人が食べるのに十分な食料が作られているにもかかわらず、世界人口の約11%にあたる8億1500万人(※1)も人が、食料を十分に得ることができず栄養不足の状態です。一方で、日本は食料自給率が38%(カロリーベース)(※2)と、約6割を外国からの輸入に頼っているが、「食品ロス」(食べられるのに捨てられてしまう食品)が年間646万トン(※3)発生しています。「もったいない!」という意識と食べ物の大切さや自分たちにできることについて考えてみましょう。

※1：2016年(国連WFP) ※2：2016年度(農林水産省) ※3：2015年度推計値(農林水産省・環境省)

## 食品ロス〇×クイズ

まだ食べられる食品を捨てる「食品ロス」について考えるクイズです。〇か×で答えましょう。

**Q1** 日本の食品ロスは、年間で約646万トン。日本人一人当たり、毎日おにぎり約2個分捨てていることになる。



**Q2** 賞味期限が切れていたら、すぐに捨てた方がよい。



**Q3** 買い物に行く前に、冷蔵庫の中身をチェックした方がよい。



**Q4** 買い物に行ったら、卵や牛乳などは奥にある新しい商品を選ぶとよい。



**Q5** 食品ロスを減らすためには、一人ひとりの「もったいない」という気持ちが大切。この日本語は、世界的にも注目されている。



## さたえ

- Q1** = 〇 [646万トンの食品ロスのうち、289万トンが一般家庭からのもの(2015年度推計値・農林水産省・環境省)]
- Q2** = × [賞味期限は「おいしく食べることができる期限」なので、すぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか判断することが大切]
- Q3** = 〇 [必要な食品を必要な時に、必要な量だけ買うのも工夫の一つ]
- Q4** = × [売れ残った商品は捨てられてしまうので、すぐ食べる場合は手前から取る]
- Q5** = 〇 [ワンガリー・マータイさん(環境分野で初めてノーベル平和賞を受賞したケニア出身の女性)が、「もったいない(MOTTAINAI)」という日本語とその精神を世界に広めた]

## 給食費の納入について

給食の食材は、みなさまの給食費で購入しています。今月は12月28日(金)に引き落とししますので、不足のないようご入金をお願いします。

<問い合わせ先> 学校支援課 保健・給食係 TEL 042-338-6879 (直通)

