


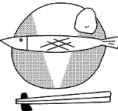


令和2年9月29日

西東京市立柳沢中学校

10月給食だより

厳しかった残暑が過ぎ、秋を感じる季節になりました。
新米をはじめ、市場に旬の食材がたくさん出てくる恵みの秋。給食にも季節のメニューが登場しますのでお楽しみに。

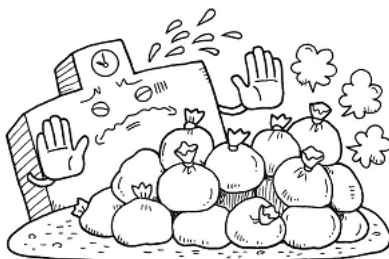
<p>10/1 (木) さつまいも入り 「月見団子」</p> <p>今年は10月1日が 十五夜です。</p> 	<p>10/7 (水) 秋ならではの「栗ごはん」</p> <p>10/8 (木) 栗を模した「いが栗揚げ」</p> 	<p>10/15 (木) 「きのこスープ」</p> <p>きのこの香りと 旨味のある 季節のスープです。</p> 	<p>10/20 (火) 旬の魚サンマで 「秋刀魚丼」</p> <p>里芋入り 「実たくさん汁」</p> 
--	---	--	--

【10月は食品ロス削減月間です】

国連の『持続可能な開発目標』(※SDGs: Sustainable Development Goals)では、全ての国と地域が取り組むべき17の目標が示され、その中の一つとして2030年までに食料廃棄を半減させることが決められています。

日本では、年間約612万tの食品が捨てられています。世界の食糧援助量が約320万tなので、その2倍近くの食品を廃棄していることとなります。(平成29年度推計値:農林水産省・環境省)

食べ残し、賞味期限切れ、加工や配送時の破損、形の不ぞろいなどで、本来食べることができたはずの食品が廃棄されています。



一口だけ残した給食も、学校全部の分が集まれば、かなりの量になります。

自分にできることは、小さなことのように思うかもしれませんが、世界をみんなの力で変えていくのは小さなことの積み重ねなのかもしれません。

まずは、毎日の食事であるべく食べ残しをしないよう努力しましょう。

【3学期 給食・家庭弁当選択申込書を配布します】

10月22日(木)に『令和2年度3学期学校給食・家庭弁当選択申込書』を封筒に入れて配布する予定です。

◎提出期限: 11月6日(金) ※締め切りまでの提出に、ご協力お願いいたします。

【9月に使用した主な食材の産地】

北海道: 鮭・玉ねぎ・じゃが芋・大根・人参・グリーンピース

青森: いか・りんご・大根・かぶ・にんにく・長ねぎ
秋田県: きゅうり
岩手: 米(ひとめぼれ)・鶏肉・きゅうり・長ねぎ

愛媛: びどう
高知: しょうが・赤ピーマン

長崎: レモン
佐賀: 米(夢しずく)・玉ねぎ
鹿児島: 鰯

宮崎: 鶏肉
熊本: 米(ヒノヒカリ)
沖縄: 冷凍パイナップル



群馬: 豚肉・キャベツ・オクラ・ごぼう・にら・ほうれん草
栃木: 豚肉・もやし・なす
茨城: 長ねぎ・ピーマン・にら・小松菜・チンゲン菜
千葉: パセリ・トマト・ししとう
埼玉: 小麦粉・小松菜・きゅうり
西東京市: 小松菜・かぶ
長野: えのき茸・しめじ・キャベツ・白菜・レタス・セロリ