

# 10月 給食だより

## 食べ物を大切にしよう

10月は「食品ロス削減月間」です。  
食品ロスとは、本来食べられるのにさまざまな理由で捨てられてしまう食品のことです。

10月  
食品ロス削減月間



買い物のとき、棚の奥にある消費期限が長いものから取ると期限が短いものが残り、食品ロスにつながります。



買いすぎて、使いきれずに腐らせてしまうことのないように注意しましょう。



食べ残しはゴミになってしまいます。できるだけ残さず食べましょう。



10/30 食品ロス削減の日

今日からできる食品ロスを減らす取り組みを、身近なことから始めてみましょう。

## オンライン授業期間の給食活動について



間隔をあけて並び、給食を受け取ります。

9月のオンライン授業期間は、給食の配膳を教職員が行いました。

マスクを外す食事時間を短くする献立にしたので、皿数は少なかったのですが、成長期に必要な栄養はとれるように使用食材を調整しました。食数が確定するまでの間は食材発注のキャンセルができません、1人当たりの量がとても多くなってしまいましたが、なるべく食べ残しができないように、配膳する先生も、食べる生徒も頑張った9月の給食でした。

感染症対策のひとつとして、教室の換気にも注意しています。

窓を開けると、特に1階の教室では外から葉っぱや虫などが入ってしまうことがあります。そこで、手作りの網戸を取り付けて、外から入ってくる異物をできるだけ防ぐようにしました。学校の窓枠には網戸をはめ込むレールがないので、工夫して取り付けています。

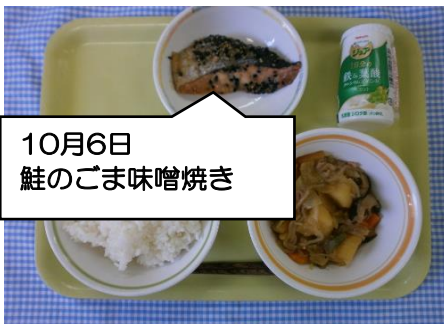


手作りの木枠にタッカーでネットを固定します。



# あき 秋に おいしい 食べもの

あき 秋の 食べものを 見つけて、  
よく 味わって 食べましょう！



栗、きのこ、鮭など、秋を感じる旬の食材を使用しています。

28日(木)の煮魚は、秋刀魚(サンマ)を予定していますが、今年は漁獲量が少ない為、数を揃えられない場合には、サンマ以外の魚で代用します。

## 9月の給食で使用した主な食材の産地

北海道：米（ゆめぴりか）・枝豆・にんじん・大根・玉葱・じゃがいも  
 青森：米（つがるロマン）・鶏肉・いか・にんにく・長葱・かぶ・南瓜  
 岩手：米（ひとめぼれ）  
 山形：さやいんげん

群馬：豚肉・キャベツ・ごぼう  
 栃木：ほうれん草・もやし・にら  
 茨城：長ねぎ・ピーマン・青梗菜・にら  
 千葉：豚肉・トマト・きゅうり  
 埼玉：小麦粉・きゅうり  
 西東京市：小松菜・じゃが芋

兵庫：しらす  
 高知：生姜・ししとうがらし

九州産：きくらげ・たけのこ  
 宮崎：にがうり

沖縄：パイン缶

山梨：うずら卵  
 長野：キャベツ・白菜・セロリ・ズッキーニ  
 静岡：冬瓜

【国産水産物緊急対策事業】  
 三重県・宮崎：真鯛（マダイ）

