

給食だより

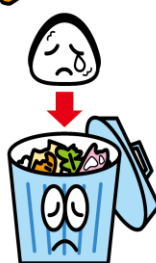
令和8年9月25日
西東京市立柳沢中学校

食べ物の「もったいない」を減らそう！



国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。

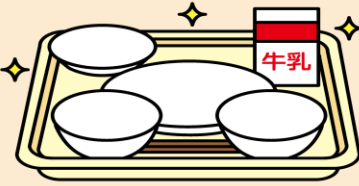
食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。現在、日本の食料自給率は約38%（カロリーベース）^{*1}と、多くを海外からの輸入に頼っています。それにもかかわらず、年間約461万トン（推計値）もの食品ロスが発生しています^{*2}。これは、1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量に相当します。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にすることにつながります。まずは、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。



給食時間にできること

- 1 協力して準備をし、食べる時間を確保する**

食べているときも時間を意識しましょう 
- 2 自分が食べ切れる量に調整する**

体に必要な量を知ること大切です 
- 3 食べ残しのないように、きれいに食べる**

「お皿ピカピカ」を目指しましょう 

「食育基本法」が改正されました



「食育基本法」は、さまざまな食の課題を解決し、国民が健康に暮らせる社会をつくるために、平成17（2005）年に制定されました。それから20年の間に、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化し、食育の重要性はさらに高まっています。

令和8（2026）年5月に改正された「食育基本法」では、社会情勢の変化を踏まえ、食料安全保障の確保や、「大人の食育」の推進が新たに位置づけられました。また、学校での食育をより充実させるため、食育の指導にふさわしい職員として「栄養教諭」が例示されたほか、農林漁業教育や外部人材の活用についても盛り込まれています。

食育は、個人の健康づくりにとどまらず、国民全体で持続可能な食を支えるための重要な取り組みとして、その役割を広げています。食べ物が食卓に届くまでの流れを知り、農業や漁業をはじめ、食を支える人たちへの理解を深めていきましょう。

試食会を開催しました

9月17日（木）、試食会を開催しました。13名の保護者の方たちが参加されました。お忙しい中、ありがとうございました。主幹の先生の挨拶の後、栄養士が学校給食や給食試食会などの趣旨をお話して、その後、保護者の方たち自ら交替で配膳も体験していただき、給食の試食の運びとなりました。日頃のご家庭での食に対する取り組みなど、普段聞けないようなお話もたくさん聞くことができ、私にとって貴重な経験となりました。献立は、麦ごはん、サバのサクサク揚げ、五色和え、むらくも汁、牛乳でした。



給食試食会アンケートを集計しました。

- ・サバの味付けがバツグンでレシピを教えてほしいくらいでした。
- ・昭和のむらくも汁と違いお野菜がたっぷり入っていて良かったです。
- ・野菜がたくさん使われていて満足感がありました。
- ・むらくも汁が具たくさんで家でも作ってみたいと思いました。
- ・家ではついつい子供が喜ぶお肉メニューになりがちですが、お魚も摂れるように注意しています。
- ・学校のカレーライスは家のカレーライスより美味しいといつも言っています。
- ・体が大きい子には少し足りないかな？と思いました。
- ・おかわりじゃんけんで負けて食べられずに残念な気持ちでいます。人気人気メニューはおかわりができたら嬉しいです。
- ・また来年も参加したいです。

などなど、その他たくさんのご意見ご感想を、
ありがとうございました。