



給食だより

東京都立板橋特別支援学校

校長 山岸直人

食べ物の「もったいない」を減らそう！



10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。
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%で、海外からたくさんの食料を輸入しています。ですが、日本で食べられずに捨てられる食料は年間約461万トン。1人1日1個のおにぎりを捨ててしまっている計算です。
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

体に必要な量を知らずとも大切です

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



<リクエスト献立>

10月6日（火）3-B

きつねうどん 揚げ餃子 他...

10月23日（金）3-DE

ハンバーグカレー 果物 他...

10月は3-Bと3-DEのリクエストを提供します。3-Bからはうどんと揚げ餃子、3-DEからはハンバーグカレー、とてもわくわくするメニューを出してくれました。餃子もハンバーグも調理員さんが一個一個手作りしてくれるので楽しみに待っていてください。



<郷土料理 北海道>

10月15日（木）

鮭のちゃんちゃん焼き

豚肉ときのこのオハウ

北海道の郷土料理として鮭のちゃんちゃん焼きとオハウを提供します。オハウとは、北海道に昔から住んでいるアイヌ民族の言葉で、「オハウ」は「汁」という意味です。山菜、野菜、肉、魚などを煮て、脂や塩で味付けした汁です。寒くなる季節にかかせない料理です。

