

**食べ物は大切に食べよう！ ～10月は食品ロス削減月間・世界食糧デー月間です～**

10月は食品ロス削減月間です。これは「食品ロスの削減の推進に関する法律」で10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められています。また国連では、10月は「世界食糧デー月間」と制定されています。世界の飢餓問題や食料課題について考え解決に向けて行動する1か月とされています。

食品ロスとは「食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことです。日本では年間600万トン以上が食べられるのに捨てられているそうです。食品ロスをそのままにしておく食べ物と食べ物を無駄にするだけでなく、環境問題にも悪影響になります。普段の食べ方をこの機会に見直してみましょう。

食品ロスを減らすためにできることとは？**□おいしく食べきるために**

- ・苦手なもの、好きなものと一緒に食べてみよう。
- ・賞味期限の近いものからたべよう。
- ・食べきれる量を考えて作りすぎないようにしよう。

**□長くおいしく食べきるために**

- ・食品に記載されている保存方法で正しく保存しよう。
- ・きのこや野菜は、そのまま保存するより冷凍や新聞紙に包む、ポリ袋に入れる・・・など食材によって適した保存方法があります。それぞれ違うので適した保存方法を調べてみよう。

給食でできることとは？ ～もったいないを意識しよう～

「もったいない」という言葉が世界共通語なのは知っていましたか？環境分野で初のノーベル平和賞を受賞したケニア人女性が来日した際に「もったいない」という言葉に感銘を受け「MOTTAINAI」として世界に広めたとされています。

給食では、お休みの人の分は、誰も食べなければそのまま捨てられてしまいます。おかわりは「もったいない」の気持ちがはたらいています。

また給食では、ご飯の量を配膳時に少なめ、普通を準備しています。たくさん食べられる人は「多めに！」と配膳担当の調理員さんに伝えることができます。その日の体調で食べられる量も変わるので食べきれぬ量えらんでくださいね。

給食だけでなく家庭でも食べ物を残したり、捨てることは「もったいない」という気持ちで残さず食事ができるようにしましょう。

1月の給食申込期間は10/23(木)～11/4(火)になります。忘れないようにしましょう！