

# センターだより



<お願い>  
食器やスプーンは、みんなが気持ちよく  
使えるよう大切に近づきましょう。

しょうがくせいよう  
小学生用  
れいわ ねん がつごう  
令和6年2月号  
かわくちしりつもとごうがっこうきゅうしょく  
川口市立元郷学校給食センター

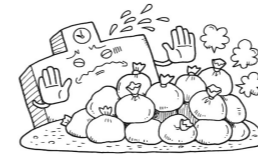
## 食べ物を大切にしよう

12 つくる責任  
つかう責任



エスティジーズ もくひょう  
SDGs 目標12 エスティジーズ せかい みらい か  
SDGsとは世界の未来を変えるための17の目標

2030年までにお店や家庭で捨てられる食料(1人当たりの量)を半分に減らし、また生産者からお店への流れの中で、食料が捨てられたり、失われたりすることを減らすことを目標にしています。



### どうすれば「食品ロス」は減らせるだろう？

まだ食べられるのに捨ててしまう「食品ロス」が大きな問題になっています。私たちが住む日本では、年間約523万トンもの食品ロスが発生しています。1人当たりで考えると、114グラムを毎日捨ててしまっていることとなります。どうしたら「食品ロス」を減らせるか一緒に考えてみませんか？

※農林水産省(令和3年度推計)

#### か 買いすぎ

ちょうり つか す  
調理に使いきれずに捨てられたもの

#### か 過じょう除去

ちょうり ほんらい た  
調理のときに本来食べられる部分まで捨てられたもの

#### おも げんいん 主な原因



#### きげん ぎ 期限切れ

しょうみきげん しょうひきげん き  
賞味期限・消費期限が切れて捨てられたもの

#### た のこ 食べ残し

た す  
食べきれずに捨てられたもの

「食事は残さず食べる」「食べものは、必要な時に必要な分だけ買うようにする」など、自分ができそうなものから始めてみましょう。他にもないかお友達やお家の人とも話してみましょう。

こんねんど  
今年度のこんだてのテーマ

あじ にほん かくち きょうどりょうり  
「味わおう！日本各地の郷土料理」

しょうかい  
こんだて紹介



えひめけん  
愛媛県

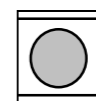
ごはん、ぎゅうにゅう、せつかじる  
ごはん、牛乳、石花汁

せんざん き ごもくに  
干煎切、ひじきの五目煮

いまばりしおしま ほくぶ いち みやくほちく と おおしませき にほん  
今治市大島の北部に位置する宮窪地区で採れる「大島石」は、日本でも指折りの高級石材として知られています。その石文化を伝える郷土料理として石花汁があります。寒い冬に少しでも身体を温められるように保温を考えた職人の知恵と工夫でできたまかない食です。具材には、砂おろしといって石工職人には欠かせない食材のこんにやくが入っています。貝だくさんの汁に熱く熱した石を入れ、ぶくぶくとわき上がった様子がまるで花がさいたように見えることや入れた豆腐がくずれて花がさくように見えることからこの名前が付いたと言われています。

せんざん き とり いろいろ ぶい ほねつ にく つか あ もりょうり  
干煎切は、鶏の色々な部位の骨付き肉を使った揚げ物料理で、江戸時代、近見山のキジをつかまえて揚げ物にしたのが始まりと言われています。現在では、鶏肉が用いられ、鶏をまるごと干に分かれるくらい斬るため干煎切と呼ばれるようになりました。

こんげつ  
《今月はリクエスト給食があります》



しょうかい  
こんだて紹介



あおきたしょうがっこう  
青木北小学校のリクエスト

くろ きゅうにゅう  
黒パン、牛乳

コンソメスープ

にくだんご に  
肉団子とパンネのトマト煮

ガトーショコラ

とづかひがししょうがっこう  
戸塚東小学校のリクエスト

メロンパン、牛乳

はくさい にくだんご  
白菜と肉団子のスープ

かぼちゃコロック

キャベツソテー