

センターだより



たもの たいせつ 食べ物を大切にしよう



12 つくる責任
つかう責任



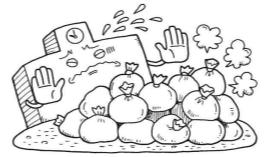
エスティジーズ
SDGs
目標12

エスティジーズ
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。私たちの住む日本では、年間約464万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、102グラムを毎日捨ててしまっています。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？



買いすぎ

調理に使いきれずに捨てられたもの

過じよう除去

調理のときに本来食べられる部分まで捨てられたもの

主な原因



期限切れ

賞味期限・消費期限が切れて捨てられたもの

食べ残し

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。他にもいかお友達やお家の人もとも話してみましょう。

＜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あつかいましょう。

小学生用

令和8年2月号

川口市立元郷学校 給食センター

今年度のこんだてのテーマ



かむ力を育てよう！

8大効用 ひみこのはがいーゼ

ぜ

ぜんしん たいりょくこうじょう ぜんりょくとうきゅう
全身の体力向上と全力投球



はなら うんどうのうりょく かんけい ちから
歯並びと運動能力には関係があり、力をいれてかみしめたいとき、歯を食いしばることで、力がわきます。

こんだて紹介

ごはん、牛乳、かみなり汁



わかさぎフリッター、筑前煮

かみなり汁には、カルシウムが多く含まれている豆腐を使用しています。また、カルシウムの働きを助けるビタミンDを多く含むしいたけも使用しています。わかさぎフリッターは、丸ごと食べられるので、カルシウムが効率よくとれます。筑前煮は、れんこんやごぼうなどの根菜類が多く使われていたり、こんにゃくなど、自然とかむ回数が増える食材が使われていて、かむ力が育ちます。

《今月はリクエスト給食があります》

こんだて紹介



柳崎小学校のリクエスト

ごはん、牛乳、トック入りスープ、豚キムチ炒め

芝小学校のリクエスト



ミートソーススパゲティ、牛乳

はなやさい 花野菜のサラダ、米粉のチョコクレープ