



給食だより



10月は、食品ロス削減月間 です

10月は「食品ロス削減月間」です。そして、10月30日は「食品ロス削減の日」です。
食品ロスに関しては、2030年までに《世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させること》が「持続可能な開発目標（SDGs）」のターゲットの1つとして盛り込まれています。
今年6月に厚生労働省、環境省、消費者庁から発表された2024（令和6）年度の食品ロスの発生量は全体で約461万トンで、国民1人当たりに換算すると1年間で約37kgになります。これは5kg入りの米に換算すると7.4袋にもなり、それだけの食品が捨てられているそうです。

少年写真新聞 たのしくたべようニュース より

「大切な食べ物を無駄なく食べきる」ことも、食品ロスを減らすための私たちができる取り組みのひとつです。小さな行動もひとりひとりが取り組むことで大きな削減につながり、環境や家計にも優しくなります。ご家庭でも食品ロス削減について改めて意識されてみてはいかがでしょうか。

～ 食事をしっかり食べてもらうために ～

子ども達は、食が細かったり、苦手な食べ物があつたりすると、食事を残してしまうことがあります。食事の時におなかがすくようにしたり、その子に合わせて少なめに盛りつけたり、また食事に集中できる環境にしたりと工夫するのもよいですね。残さず食べることは、食品ロスを減らすことにもつながります。

おなかをすかせる

思いきり体を動かして遊ぶと、おなかがすいておいしく食事ができます。また、早起き、早寝で生活リズムを整えたり、おやつの時間や量を見直すことも大切です。

食べきる工夫をする

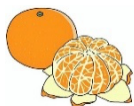
苦手なメニューは、ふだんより少なめに盛りつけて食べきれるようすると食べたという自信にもなります。もっと食べたい時は、おかわりをするとういでしょう。

食べ物への興味を深める

子どもが苦手なものは、まわりのおとなが食べ物への興味をひく声かけをしたり、実際においしそうに食べる様子を見せたり、また、少しでも食べたら褒めるといったおとなの関わり方も大切でしょう。

感謝の気持ちをもって
残さず食べましょう

私達の食事は、もとは生きていた動物や植物です。感謝の気持ちをもって「命」をいただくことを伝えていきたいものです。



～ 園のSDGsの取り組み ～



10月の給食では、運動会の練習や、芋掘りに向けてデザートを多く取り入れました。子ども達の「食べたい！」気持ちを大切に、献立作成や調理を工夫していますが、どうしても残ってしまう日もあります。

そこで、2学期から園の取り組みとして、食べ残してしまった物は、調理の際に出る野菜くずや皮などと一緒に食品廃棄物として、資源化する体制を整えました。食品廃棄物はリサイクル施設に運ばれ、電気や肥料に生まれ変わります。