



10月給食たより

令和3年10月
邑楽町立学校給食センター

暑さがやわらぎ秋らしくなってきました。お米に野菜、くだもの、魚など、日本の食卓に欠かせない多くの食べ物が旬を迎える季節です。「旬」とは、その食べ物がたくさんとれるうえに、一年のうちでもっともおいしく、栄養価も高くなる時期のことです。よく食べ、よく運動し、心身ともに実りの多い秋にしましょう。

こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

群馬県・邑楽町でとれる農産物を知ろう
献立表の太字は邑楽町産のものをあらわしています。

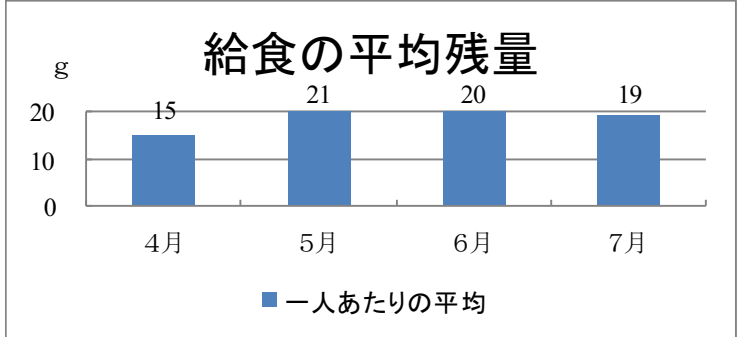
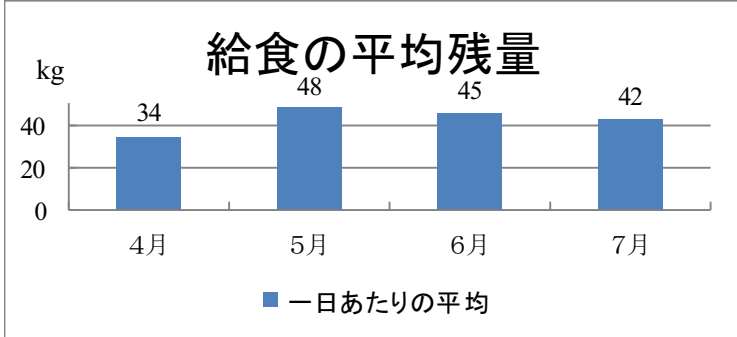


食べ物を大切にしよう

10月
食品ロス削減月間



「食品ロス」とは、まだ食べることができるのに、ごみとして捨てられてしまう食べ物のことです。日本では毎年600万トン以上もの量が発生しています。日本人一人あたり、毎日お茶わん1杯分のご飯を捨てているのと同じ量になり、これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量（2018年で年間390万トン）をはるかに超えています。大切な食べ物を無駄にせず、また地球環境を守っていくためにも食品ロスを減らす努力が大切です。



このグラフは、邑楽町の4月から7月までの給食の残量を表しています。一人一人が大きさ1から2を食べることで食品ロス削減になり、残量も0に近づきます。10月から一人一人が意識して取り組んでみましょう。

トンガ王国応援献立を実施しました!



9月3日にホストタウン交流の一貫としてトンガ王国の料理を給食で提供をしました。白身魚を揚げた「ファカパクイカ」、春雨の炒め物「サプスイ」、粘り気のある葉野菜を使用した煮込み料理「ペレ」を子どもたちは、おいしそうに笑顔で食べていました。

