

中学校給食通信

第92号

令和6年10月
摂津市教育委員会

10月は「食品ロス削減月間」です。

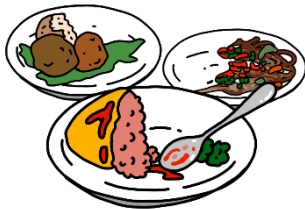
食品ロスとは、本来はまだ食べられるのに廃棄される食品のことをいいます。私たちの住んでいる日本では年間約472万トン、そのうち外食産業や食品小売業（スーパーやコンビニなど）からは約236万トン、家庭からも同量の約236万トンの食品ロスが出ています。（※農林水産省・環境省「令和4年度推計」より）

日本の食品ロス
年間約472万トン

1人あたりの食品ロス
年間約38キロ

1人あたりの食品ロス
1日約104グラム

日本全体の年間の食品ロスを1人が1日に出す食品ロスになおすと、約104グラムとなります。つまり、日本人全員がお茶碗小盛1杯分のご飯を、まだ食べられるにもかかわらず毎日捨てているということです。



作りすぎ、注文のしすぎで
食べきれない…



冷蔵庫の中で忘れ去られ
傷んでしまった…



お店で販売できる
期間が過ぎ廃棄に…

食品ロスはこのような原因で起きてしまうことが多いです。みなさんの何気ない行動が、食品ロスに繋がっている可能性もあります。今一度自分の行動を振り返り、これ以上食品ロスを増やさないために自分にできることを考え、少しずつでも取り組んでみましょう。

おにぎりで世界を救う…？

『おにぎりアクション』という言葉聞いたことはありますか？「日本の食で世界を変えたい」という思いで、TABLE FOR TWOという日本のNPO団体が始めた活動です。



いただきますの前に
おにぎりを撮影！



期間中(10/3~11/16)に
写真を特設サイトで投稿！

THANK YOU!



写真1枚につき給食5食が
アフリカやアジアの
子どもたちに届く！

おにぎりアクション



特設サイト

11月のおすすめ！献立紹介

11月19日(火) ごはん 魚の塩こうじ焼き 小松菜のおひたし おでん
ひよこ豆あんの団子 玉ねぎのみそ汁 牛乳



11月19日は「いい食育の日」です。この日は市内の認定こども園・小学校との連携献立になっています。テーマは「出汁を効かせた減塩献立」です。中学校給食でも、みそ汁などに使う出汁はカツオと昆布からとっています。