

食べ物を無駄にしていますか？



10月には国が定める「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことで、日本では1年間で600万トンを超える量が発生しています。このうち約半分は家庭からのものであり、私たち一人ひとりが食品を無駄にしないように意識して取り組む必要があります。

今年5月、「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）が公布され、食品ロス削減月間が定められました。

10月

<p>必要なものを、使い切れる分だけ買う</p>	<p>食品ロスを防ぐためにできること</p>	<p>余った食品を使い切る日を設定</p>
<p>すぐに使うなら、消費期限や賞味期限の近いものを選ぶ</p>		<p>冷蔵庫や食品庫は整理整頓し、「見える化」する</p>
<p>家族が食べ切れる量を考えて、料理を作る</p>		<p>冷凍できるものは、新鮮なうちに冷凍する</p>

～1年生の考えた献立が給食に採用されます～



1年生が夏休みの宿題として、ふれあい給食のための献立を考える課題がありました。

「本郷台中の給食でおもてなしをしよう」と給食でも採用できる1食の献立として、①栄養のバランス（すべての栄養素が含まれる献立）②旬の食材・彩りを考える③調理方法・調理時間④価格と、考えるために4つの条件がありました。献立の採用にあたっては、ふれあい給食献立選考委員（校長・担任・学級委員・保健給食委員・栄養士）が各クラスより2献立を選出しました。その合計4献立が、ふれあい給食当日・10月・11月の給食に登場します。また、選出はされなかった献立の中でも、主食・主菜・副菜の一部を今後の献立に取り入れて行きたいと考えています。楽しみにしててください。