



大切にしたい「もったいない」の心

「もったいない」という言葉には、ものを最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心がつまっています。ところが近年、まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっており、2022年度は約472万トンと推計されています。1億3000万人の日本人全員がおにぎり1個分の食べ物を毎日していることになります。10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。

また10月16日は国連が定める「世界食料デー」です。「もったいない」の心を忘れずに、未来に向けてできることから取り組んでみませんか。

捨てちゃうの？



10月は食品ロス削減月間です。

「もったいない」を減らしましょう。

10月の給食では…



10月は食品ロス削減月間です。

「もったいない」を減らしましょう。

食品ロス削減！給食センターではこんなことに取り組んでいます♪

作る日に納品する



野菜や肉などは作る日に新鮮なものを持ってきてもらうので、使う前にくさって捨てる・・・ということがないです。

捨てる部分が少ないように切る



根などを切るときは捨てる部分を少なく切るように工夫しています。

心をこめて作る

おいしくなあれ...



おいしく、たくさん
食べてもらえるように
愛情いっぱい♥
心をこめて作ります。

ほかにも…

- ・食べる人数分だけ作る
- ・学年にあわせた量を配缶する

同じ30名分でも、学年があがるごとにひとりあたりの量を増やしており、食缶に入れる量を変えていてます。

・残さず使う

食品や調味料の容器についている分も残さず使っています。
など、いろいろな工夫をしています

給食の残量の様子



9月17日 420L



9月18日 280L

パンや麺はよく食べ、琉球料理や野菜の多い日が食べ残しが多くなる傾向にあります。中学生では牛乳やごはんが残ることも多いです。

給食時間にできる取り組み♪

自分が食べられる量を考え、
食べる前に調整する



た
ひと
なるべく残さず食べる



成長のチャンス

いのち

えいよう

気もち

お金

食事には、動植物のいのち、育てた人や作った人の努力や
きもち、栄養、成長するチャンスが込められています♡