

10月給食たより

令和3年9月29日
港区立高陵中学校

10月 食品ロス削減月間



10/30 食品ロス削減の日

10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとは、本来食べられるのにさまざまな理由で捨てられてしまう食品のことです。食べられるのに捨てられている日本の食品ロスの量は、年間600万トン（平成30年度推計）です。これは、一人当たりが毎日お茶わん1杯分のごはんを捨てているのと同じ量です。家庭から出る食品ロスの発生要因は、「食べ残し」、「手つかずの食品（直接廃棄）」、「皮のむき過ぎ（過剰除去）」などがあります。食品ロスが増えると、ごみの処理に多額の費用がかかったり、可燃ごみとして燃やすことでCO₂の排出量が増えたり、さまざまな悪影響があります。大切な食べ物を無駄にしないために、一人ひとりが食品ロスの問題に向き合うことが重要です。

今日からできる食品ロスを減らす方法

一人ひとりの行動が大きな削減につながります。

給食を残さずに食べる



必要な分だけ買う



期限表示を正しく理解する



すぐに使うなら、手前の商品を買う



ごみを減らす3R

3Rとは、資源を循環させながら利用し続けるための方法です。

- リデュース Reduce マイバックを使うなどごみの発生を減らすこと。
- リユース Reuse 繰り返し使ったり、必要な人に譲ったりすること。
- リサイクル Recycle 資源として再生利用すること。
- ※そのほかの「R」 リフューズ Refuse 断る リペア Repair 修理して使う

もったいない

環境分野でノーベル平和賞を受賞したケニア人のワンガリ・マータイさんは、「もったいない」という日本語に感銘を受けたそうです。「もったいない」は3Rを一言で表すことができ、命の大切さや地球資源への尊敬の意味もあります。

給食の様子



9月7日(火)
【♥3-3 リクエスト給食】
♥チーズタッカルビ

辛いのが苦手でも食べやすいように、コチュジャンの量を調整して、甘辛く味付けをしました。高陵中で初めて出しました。給食前に、「給食でチーズタッカルビってどんな風に出るんだろう?」「家でやったことがあります!」などと先生に話す生徒もいました。「ごはんがすすんで、おいしかった!」と好評でした。

9月は、リクエスト給食や、教科に関連した給食、行事食などが出ました。



9月9日(木)
【★行事食:重陽の節句】
★菊花入りりんごゼリー



食用の黄色い菊の花びらをゼリーに入れました。



9月14日(火)
【📖理科:酸・アルカリと塩(3年生)】
📖色が変わる不思議なゼリー入りフルーツポンチ



パタフライピーというハーブティーの青色のゼリーが、フルーツポンチのレモンシロップの酸性に反応して、青色から紫色に変化しました。色の変化は本校のHPの給食日記をご覧ください。



9月16日(木)
【📖国語:盆土産(2年生)】
📖エビフライ

約300本のえびに均等に衣をつけて、丁寧に揚げました。揚げたてのサクサク感を残すために、工夫しながら配缶しました。「盆土産」に出てくる「えびフライ」という呼び方で呼んでいる2年生の生徒も多かったです。

