

2月の給食だより



平成30年1月31日
高岡市立戸出東部小学校



暦の上では立春を迎えようとしています。まだまだ寒い日が続きます。手洗い・うがいはもちろんのこと、防寒対策や部屋の換気にも十分気を付けて、インフルエンザや風邪を予防しましょう。



食品ロスを減らそう！

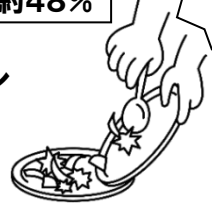
「食品ロス」とは、食べることができるのに捨てられてしまう食品のことを言います。日本では、1人あたりに換算すると、毎日おにぎり1個分(約135g)の食品を捨ててしまっているそうです。食品ロスを減らすために、できることを考えてみましょう。

- ★ 日本の食料自給率は、39%
- ★ 日本で1年間に捨てられる食品は、2,797万トン
- ★ 捨てられる食品のうち、食品ロスは、632万トン
- ★ 食品ロスのうち、家庭で出る量は、302万トン
- ★ 食糧が不足している国への食糧支援量は、320万トン
- ★ 世界の栄養不足人口は、約8億人(9人に1人)

食料消費量全体の
約30%

約48%

世界でも
1位、2位を
争うほど多い！



※食品ロス削減国民運動のロゴマーク

ぼくの名前は「**ろすのん**」だのん！
ぼくの名前には、食品ロスをなくす (non) という意味があるんだ。
好きな食べ物は、刺身のつまとパセリ！好きな言葉は「残り物には福がある」だよ。
いつも、給食を残さず食べてくれて、ありがとう！でも、日本は食品ロスが多い国だから、涙が出ちゃうのん。にっこり**ろすのん**になれるように、おうちでも食品ロスを減らしてね！

身近なところから始めよう！「食品ロス」を減らす取り組み



買い物は、必要な分だけ



エコクッキング

- ・料理を作りすぎない
- ・野菜の皮や芯なども生かす

外出時は、食べきれる量の注文、食べ残しなく味わう

「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解しよう

- ・賞味期限…おいしく食べることができる期間。
品質の劣化が比較的遅い食品に表示。
- ・消費期限…期限を過ぎたら食べないほうがよい期間。
品質の劣化が比較的早い食品に表示。

