

給食室からのお手紙

- ・ブロッコリーくきいり
からみいため
- ・おからいりとりつくねのてりやき

- ・エコふりかけ
- ・ごはん

SDGsみそしる

たいちょうふりょう ひと
体調不良の人が
ふ
増えています。
てあら
手洗いうがいを
ていねい おこな
丁寧に行い、
バランスよく食べて
けんこう からだ
健康な身体を
つく
作りましょう!

「食品ロス」を減らそう！

売れ残りや食べ残しなど、本当は食べられるのに捨ててしまうことを「食品ロス」といます。日本では1年で464万トンもの食品ロスがあります。これは日本中の人があまいにち 毎日おにぎり1個を捨てているのと同じ量だそうです。給食では、だしをとった鰹節を再利用してふりかけにしたり、ブロッコリーを茎まで使ったりして、食品ロスを減らせるようにしています。皆さんも、一人一人ができることをかんがえましょ。