



給食だより

令和8年9月29日
江戸川区立松江第三中学校

新米をはじめ、さまざまな農作物が収穫の時期を迎えます。サンマやサケなどの魚も脂がのっておいしい季節です。このように秋は旬の食べ物が豊富で、気候も過ごしやすく食欲が増すことから、「味覚の秋」や「食欲の秋」といわれます。給食でも秋が旬のいろいろな食材を使った献立を提供していきますので、楽しみにしてください！



食べ物を無駄にしていますか？

10月は国が定める「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461万トン（推計値）もの食品ロスが発生しています。このうち約半分は家庭からのものであり、私たち1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ことが必要です。

令和元年10月に、「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）が施行され、食品ロス削減月間が定められました。

10月

食べ物の「もったいない」を減らそう！

今、この食品ロスを減らそうという取り組みが、世界中の国々で行われています。日本で1年間に捨ててしまっている461万トンの食品は、1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量に相当します。また、貧困や災害時の緊急支援など、世界の人々に対して支援される食品の量とほぼ同じです。

食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にすることにもつながります。まずは、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。

地球環境を守る

食べ物を作るときには、たくさんの水が使われ、地球温暖化の原因である二酸化炭素などを出します。また、ゴミになった食品を

処理するときも二酸化炭素などが出ます。

食品ロスを減らすことは、水や二酸化炭素などの量を減らし、地球を守ることににつながります。



限りある資源を大切に

「もったいない」という言葉があります。食べ物をムダにしないで食べること、生き物の命や作ってくれた人への感謝の心、物を大切にする気持ちを

表すことができます。また、食べ物を大切にすることで、作る時にも買う時にもかかっているお金もムダにしないですみます。



給食時間にできること



1 協力して準備をし、食べる時間を確保する



食べているときも時間を意識しましょう



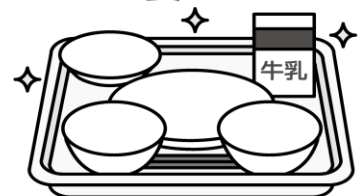
2 自分が食べ切れる量に調整する



体に必要な量を知ることも大切です



3 食べ残しのないように、きれいに食べる



「お皿ピカピカ」を目指しましょう

