

2月 食育だより

普段何気なく食べているお米や野菜、お肉などがどのようにして私たちの手に届くのか、考えてみたことはありますか？給食を例に考えてみましょう。

**給食が私たちの手に届くまでには、
こんな人たちが関わっています。**

こんにちは。

給食のせんせいです♪



☆農家の人



野菜や果物や
お米などの農産物を
作っています。

☆漁師さん



魚や海産物をとったり
養殖をしたりしています。

☆酪農家の人



牛・豚・鶏を育てて
お肉や卵、牛乳を
生産します。

☆運搬業の人



食材などを産地など
から運送しています。

☆栄養士さん



献立の作成や、食品の選定、
発注をします。

☆調理員さん



心をこめて毎日の
給食を作っています。

☆配膳員さん



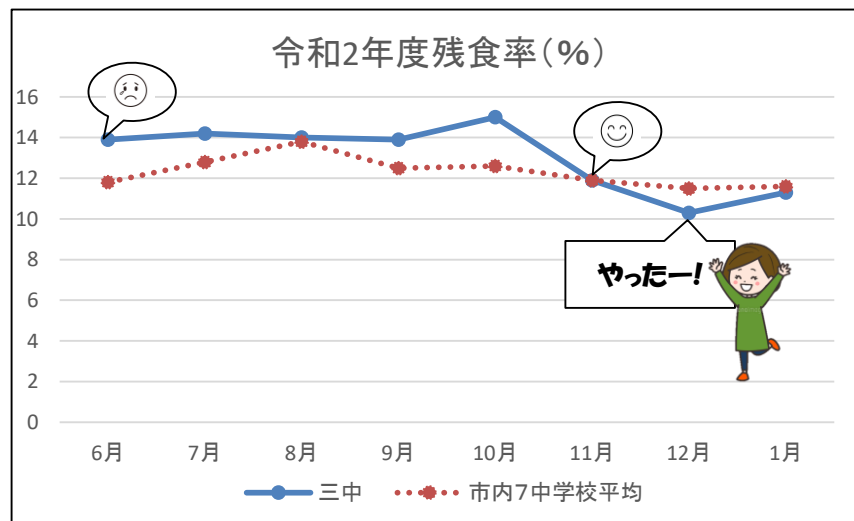
給食配膳室で給食の受け渡しや、
準備、片付けをしています。

〇残食率について

右のグラフは、今年度の三中和松原市内中学校の給食の残食率を表したものです。

皆さんの頑張りのおかげで、
11月以降、三中の残食率が市内平均を下回ることができました。

今年度の給食も残りわずかです。たくさん食べてみんなで残食を減らしていきましょう。



食べられずに処分される食べ物 について考えよう

日本では、食べることができるのに廃棄される食品、『食品ロス』が年間約646万トンも発生しています。一方、世界全体の食料援助量は320万トンしかなく、日本は世界全体の食料援助量の約2倍の食べ物を捨てていることになります。

日本の食品ロス
日本全体で
年間約646万トン



世界全体の
食料援助量
約320万トン



発展途上国では、栄養不足により年間500万人の子どもが5歳になる前に命を落としています

食品ロスの問題点

- 食品の製造や流通で使われた資源やエネルギーが無駄になる。
- 廃棄物の処理に莫大な費用がかかる。
- 焼却処理により二酸化炭素が発生する。

◎みんなで、できること◎

食品ロスを少しでも減らすために私たち一人一人が『もったいない』を意識することが大切です。
給食や家の食事などで、苦手な食べ物が出た時に『食べたくないなー』と思って残してしまった人はいませんか？
そうして残した『ほんの少しの食べ物』が集まるととても量が残飯となってしまいます。
『もう一口』だけでも残さず食べる努力をしてみましょう。

