



暑さもやわらぎ、過ごしやすい季節になりました。秋は、お米をはじめ野菜や果物など、多くの食べ物が旬をむかえます。味覚の秋、食欲の秋です。いろいろな秋の味を楽しんでください。

10月 食品ロス削減月間



10/30 食品ロス削減の日

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを食品ロスといいます。食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、調理時の皮のむきすぎ、食べ残しなどがあります。食品ロスを減らすためには、家庭や社会全体でさまざまな取り組みを行う必要があります。

日本の食料自給率は低く、多くの食料を輸入しています。それにもかかわらず大量の食料が捨てられています。食料そのものが無駄になるだけではなく食料をつくったり運んだりするために使ったエネルギーやごみを処分するために余分なエネルギーを消費しているのです。



食べ物を大切にしよう

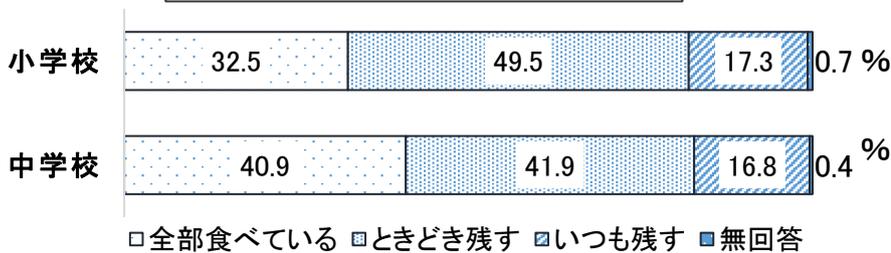
皆さんは、給食を残さずに食べていますか？苦手な食べ物や味つけだったり、準備に時間がかかって食べる時間が少なかったり、太りたくないからなど、さまざまな理由で残している人がいるのではないのでしょうか。しかし、一人が残す量がたった一口分だったとしても、それが集まればすごい量になります。給食は、成長期にある皆さんの健康や発達のために、栄養バランスを考えて作られています。また、給食ができるまでには多くの人や物が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、食べられる人は、なるべく残さず食べるよう心がけてほしいと思います。

ただし、食べられない理由は人それぞれです。決して、周りの人に食べることを無理強いすることのないようにしましょう。

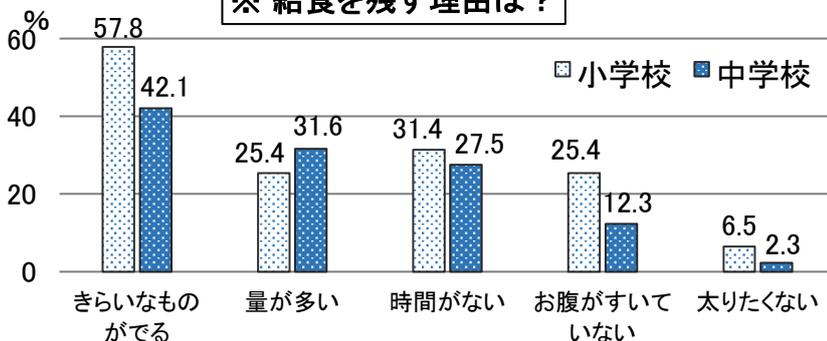
給食アンケートの結果より

令和3年7月に町内小学校4～6年生、中学校1～3年生を対象にアンケートを実施しました。（実施人数：小学生277人 中学生291人 計568人）

※ 給食は全部食べていますか？



※ 給食を残す理由は？



令和3年4～7月の給食残量を調べました。児童生徒一人一食当たり約50gの食べ残しがありました。（50gは卵1個分と同じぐらいの量です。）



10月は「とちぎ食育推進月間」

【令和3年度の重点項目】
「ライフステージに合わせた食育」
「人生100年時代を見据え、健康で心豊かに生きるための食育」を県民に広く周知し、各世代に合わせた食育活動を推進する。

