

2月 給食だより



留萌市学校給食センター

白い雪が深々と降り積もり、厳しい寒さが続いています。この時期は、風邪で体調を崩しやすいので、引き続き「手洗い・うがい」を忘れずにしましょう。

今月の給食目標は「食品ロスについて知ろう」です。給食センターでは、調理員さんが一生懸命つくった給食が、残念ながら「食品ロス」として毎回もどってきています。もったいないですし、重い食缶を持つと、とても悲しい気持ちになります。できるだけ残さず食べて、空の食缶で調理員さんにありがとうの気持ちを伝えられるよう頑張りましょう！



♪ 今月の給食目標 ♪ 食品ロスについて知ろう

「食品ロス」とは？

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言います。食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、調理の時の皮のおきすぎ、食べ残しなどがあります。

食品ロスを減らすためには、1人1人が食べ物をむだにしないよう取り組むことが大切です。

〇がっつり△にち

日本の1年間の食品ロス 約472万 トン

日本の食品ロスは1年間で約472万トン（令和4年度推計値）です。食品メーカーや飲食店などからは約236万トンが、一般家庭からは約236万トンが発生しています。日本は多くの食べ物を輸入していますが、その一方で、大量の食べ物を捨てているのです。

食品メーカー
などの食品ロス



約236万トン

家庭の
食品ロス



約236万トン

調理員さんが学校から戻ってきた食缶の中身をすてしています。重い食缶を持つと、とても悲しいです。



クラスの半数近くの量が残されています。苦手でも1口は必ず食べるようにしましょう。



パンの日は特に食べ残しが多いです。量ってみると13kgもありました。手つかずのパンも多くあり、とても残念です。



もったいない食品ロスをすこしでも減らせるように頑張りましょう。

減らそう！
食品ロス



似ているけれど
全然違う

消費期限

と

賞味期限

消費期限

品質の劣化が早い食品に表示される「安全に食べられる期限」。期限をすぎた場合は、食べない方がよいでしょう。



賞味期限

品質の劣化が比較的遅い食品に表示される「おいしく食べられる期限」。期限をすぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。



※消費期限や賞味期限は未開封の状態で定められた方法により保存した場合の期限です。一度開封したら早めに食べましょう。

学校給食の民間委託について（第3回）

令和7年4月より実施する学校給食事業の民間委託について、その事業内容を市内小中学校に通学する児童・生徒を持つ保護者に対し、以下のとおり説明会を行います。

○日時 令和7年2月7日（金）18：30から

○場所 港西コミュニティセンター

○その他 YouTubeでも配信いたします。（ただいま準備中）