

# 給食だより

令和3年度 10月号

氷見市学校給食センター

◇毎月19日は、「食育の日」です。家族そろって、「いただきます」をしましょう。

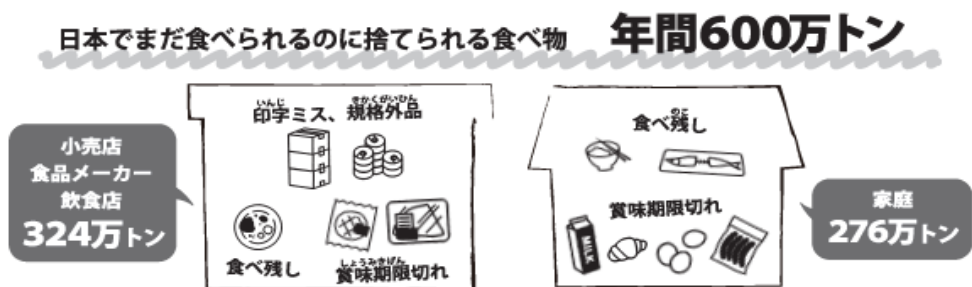
気持ちのよい秋空が広がる季節になりました。秋は、芸術の秋、スポーツの秋、読書の秋といわれるように、いろいろなことにじっくり取り組むことができる時期でもあります。健康な体作りの土台である食事をしっかりとって、いろいろなことにチャレンジしましょう。

また、今月の給食は、目の愛護デー献立、ひみの日献立、世界味めぐり献立などが予定されています。氷見産のさつまいもや小あじ、稲積梅干し、秋に美味しい米、さといも、さんまなどの食材も登場しますので、季節を楽しみながら元気に過ごしましょう。

## ◆10月16日は「世界食料デー」

### 世界食料デーとは？

10月16日は国連が制定した、世界の食料問題について考える日です。日本では10月を「世界食料デー」月間として、2018年からさまざまなイベントが開催されています。世界では、すべての人が十分に食べられるだけの食料が生産されているのに、8億2000万人が飢えています。一方で、たくさんの食べ物を輸入しながら、たくさんむだにしている私たち。世界では毎年、食用に生産されている食料の約3分の1が食べる前にむだになり、捨てられてしまっています。世界食料デーをきっかけに、私たちが毎日食べているものはどこから来ているのか考え、作ってくれた人に感謝し、自分たちが食べ物をむだにしないためにどうするべきか考えてみましょう。



出典：国連食糧農業機関 (FAO)、農林水産省

世界食料デー

### 普段の食事や学校給食でできること

苦手な食べ物が出たときや、初めて食べる料理があったとき、「食べたくない」「残しちゃおうかな」と思って残してしまった人はいませんか？ あなたが残した「ほんの少し」が集まると、たくさんの量になってしまいます。もう一口食べられないか、少し頑張ってみることが大切になってきます。

# 10月は3R推進月間!

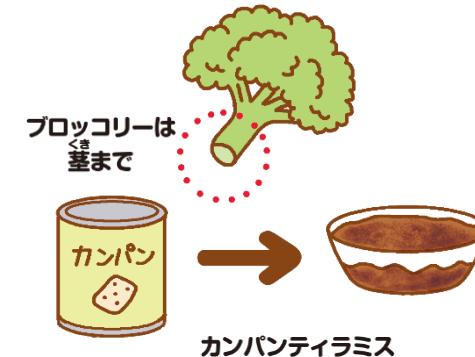


## 減らせる (Reduce)



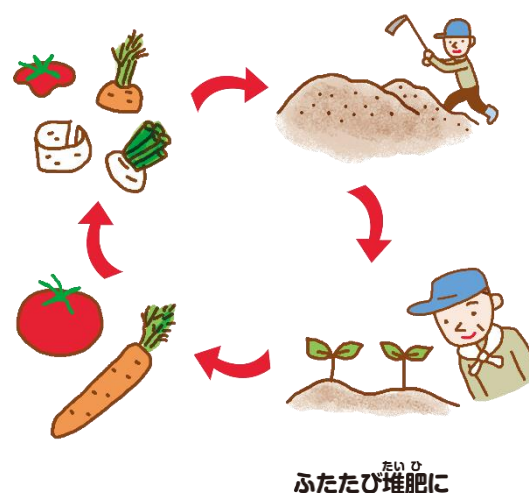
自分に合ったふさわしい量を知り、それをなるべく残さず食べるようにして食べ残しをできるだけ減らしましょう。まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物（食品ロス）も減らしていきましょう。

## むだなく使える (Reuse)



食品については、材料をむだなく使い切ったり、残りものを別な料理にアレンジしたりしてむだなく使うことも含まれます。とくに災害に備えて備蓄している食品などは工夫して食べきたいですね。

## よみがえる (Recycle)



野菜くすなどの生ごみを再び堆肥にして畑で使ったり、牛乳パックから再生紙を作って利用したりして、限られた資源を有効に使いましょう。

## 地球を守れる！ SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



この3つのRのほかにも「リフューズ (Refuse: 余計なものを断る)」「リペア (Repair: 修理する)」、そして「リスペクト (Respect: 物を大切に)」の「R」もあります。限られた資源を大切に使い、みんなが住む星、地球を守っていきましょう。