

2月

給食だより



©yoshikawa

令和6年2月

吉川市立学校給食センター

2月4日は立春で暦の上では春を迎えましたが、風邪やインフルエンザが流行しています。栄養を十分にとってしょうぶな体をつくりましょう。



ひなまつり



3月3日のひなまつりは「桃の節句」とも呼ばれ、女の子の成長を願う行事です。ひなまつりが近づくと雛人形や桃の花を飾り、当日にはちらし寿司やはまぐりのお吸い物などのごちそうを家族で食べてお祝いします。また、雛人形と一緒に飾るひなあられやひしもちは、とても縁起が良く春を待ちわびる気持ちが込められています。給食では、花の形のかまぼこを入れたすまし汁や、ちらし寿司を提供します。

ちらし寿司

ちらし寿司は華やかな見た自から、女の子のお祝いに欠かせない料理のひとつとなりました。ちらし寿司には『えび』や『れんこん』など縁起が良いとされている食材が使われています。

えび：えびのように、腰が曲がるまで長生きできるという、長寿の願いが込められています。

れんこん：穴が空いていることから、はるか先まで見通せると言われています。

学校給食とSDGs

がっこうきゅうしょく エスディージーズ

給食センターでは、包装の無い地場産野菜を使うことで、できるだけプラスチックごみを減らし、海洋汚染や環境汚染につながらない様になっています。

地産地消を進めることで、輸送にかかる燃料の削減にもなり、大気汚染やCO2排出による気候変動にできる限りストップをかける取り組みのひとつになっています。



12 つくる責任
つかう責任



13 気候変動に
具体的な対策を



地場産野菜はバスケットで運ばれごみゼロ！

地場産の野菜は、給食センターに納品されるとき、包装がないためゴミが出ません。



地場産以外はこんな形で納品



使用した野菜→72kg ビニールゴミ→835g

地場産以外の野菜はビニール袋のゴミが出ることがあります。

他にも日々の給食づくりの中でできるSDGsの取り組みとして、野菜は皮をむき過ぎずに、切り落とす部分をその日の野菜の状態に合わせて変えるなど、無駄な廃棄が出ないようにしています。

～..～ 身につけよう！ 食事のマナー ～..～

食事のマナーとは、人に迷惑をかけずに、みんなが楽しく食事をするためのものです。給食の時間もマナーを守って気持ちよく食事をしましょう。今回は、給食の時間に関するSDGsと食事のマナーについて紹介します。

給食の時間（食事のマナーとSDGs）

まずは準備から

- 給食は、成長期のみなさんにとって必要な栄養量が決められています。

学校給食の献立はその栄養量に合うように作成しています。

みなさんが食べれば体のために使われますが、食べ残されたものは食品ロスになってしまいます。給食当番になったときには、食缶の盛り残しがなくなるよう、均等に盛り付け、お休みの分以外は盛りきりましょう。



食べるときには

- 給食の献立によっては、苦手な食べ物や食べ慣れていないからと言って、『全く口をつけずに全て残す』や『嫌いな食材だけを、はじいて食缶へ戻す』

などの食べ方をしていませんか？

必要な栄養がとれないだけでなく、食事のマナーで紹介してきた、『感謝の気持ちをもって』食べられているとは言えず、マナー違反になってしまいます。

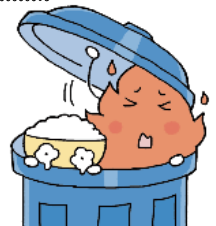
自分に必要な量の給食を食べることが、身近なSDGsの取り組みになります。

3月12日の給食に【マスタヴァ（米入りトマトスープ）】が登場！

12日のマスタヴァに『アルファ米』を使用します。

今回使用する『アルファ米』は、吉川市で災害時に備えて準備しているものを使います。賞味期限内のものですが、入れ替えのため廃棄になってしまう予定でした。

SDGsの観点から食品ロスを減らす取り組みとして、給食で使うことができないかと考え、提供が決まったものです。



※アルファ米とは、一度炊いたご飯を急速乾燥させているものです。炊いてある状態（アルファ化）で水分だけが抜けているため、水やお湯でご飯にもどすことができます。