

1月

# 給食だより



令和5年1月

新しい年が始まり、給食センターでは今年も安全でおいしい給食作りをして、小中学生のみなさんの健康な成長を応援していきます。好き嫌いせずにしっかり食べていきましょう。



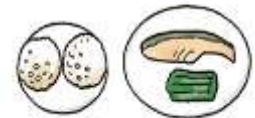
1月24日から30日は

## 全国学校給食週間

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困児を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。献立は、おにぎり、塩さけ、青菜の漬け物だったそうです。現在の学校給食は、栄養のバランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産や食文化なども学ぶことができます。給食がみなさんに届くまでには多くの人に関わってくれていることに感謝していただきます。



明治22年の献立



今年度、吉川市ではSDGsをテーマにして学校給食週間の給食を実施します。

## 食とSDGsの関わり ~学校給食×SDGs~

SDGs第12の目標は「つくる責任、つかう責任」です。環境を守った持続可能な生産と消費を続けていくために、生産者だけでなく消費者の行動も見直すことが目標となっています。



リデュース Reduce	リユース Reuse	リサイクル Recycle
使う資源やごみの量を減らすこと	使えるものはくりかえし使うこと	資源として再び利用すること



## ◆給食センターの「つくる責任」&

## ♥みなさんの「つかう(食べる)責任」



## 食品ロス（まだ食べられるものをすてること）を出さないために

### ◆給食センター

- 野菜は皮をむき過ぎない、根の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。
- 給食週間中、にんじんの皮はむかずに使います。  
(本来、皮は食べられるのですが、見ためや口当たりをよくするために皮をむくことが多いのです。)
- 当然のことですが、食品を無駄にしないよう、必要な量を計画的に購入して使っています。



### ♥みなさん

- 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。献立はその栄養量に合うように作成しています。食べられ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ります。まずは食缶の盛り残しがなくなるように、配膳の際には適量を盛り付けるようにしましょう。



## 資源を効率的に使い、無駄をなくすために

### ◆給食センター・♥みなさん

- ゴミの分別をしっかりと行うことで、リサイクル可能なものが再利用しやすくなります。



### ◆給食センター

- 地産地消を特に取り入れることで、輸送にかかる燃料の使用量や、排気ガスを減らすことができます。

☆1月30日は『SDGs 献立』として地産地消を特に取り入れた献立です。



1月は吉川産の米、長ねぎ、大根、白菜、キャベツ、小松菜、ブロッコリーを使っています。