

2025年9月30日

町田市立三輪小学校
校長 萩間 順子

給食だより 10月



しばらく続いた暑さですが、ようやく気温が下がり秋らしくなってきました。

秋は「実りの秋」と言われるように、多くの食べ物が旬をむかえます。給食でも、旬の食材をつかった献立が登場します。給食を通して、お子様とも旬のことや食べ物についてお話ししていただければと思います。

さて、10月は「食品ロス削減月間」で、10月30日は「食品ロス削減の日」とされています。また、10月16日は「世界食料デー」であり、国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。この機会に、食糧問題について考えてみるのはいかがでしょうか。



日本の1年間の食品ロス 約464万トン

日本の食品ロスは1年間464万トン（2023年度推計値）であり、日本の人口1人あたりおにぎり1個（102g）を捨てている計算になります。内訳でいうと、食品メーカー・飲食店など事業系からは231万トン、一般家庭からは233万トンが発生しています。一方、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界食料支援量は、年間370万トン（2023年）であり、食料支援量より多くの食べ物を捨ててしまっていることになります。



食品ロスを減らすコツ（家庭編）

買物

- 事前に手持ちの食材と期限をチェック
- 必要な分だけ買う
- 期限表示を知って賢く買う

保存

- 買ったら下処理して、適切に保存する
- 新鮮なうちに冷凍する・冷凍方法を知る
- ローリングストックをやってみる

調理

- 食品の特徴を知って無駄なく使う
- 作りすぎない工夫をしよう
- 残った料理はリメイク

出典：消費者庁
「めざせ！食品ロス・ゼロ～できることからはじめてみよう」

●食材の産地について（9月分）

にんじん	北海道	小松菜	茨城	じゃがいも	北海道	梨	茨城
しょうが	高知	玉ねぎ	北海道	きゅうり	茨城	マスカット	山梨
キャベツ	群馬	しめじ	長野	白菜	長野	たら	アメリカ、ロシア
もやし	栃木	ごぼう	青森	にら	茨城	さば	ノルウェー
えのき	長野	長ねぎ	青森	さつまいも	千葉	さんま	北海道、宮城
大根	青森、北海道	にんにく	青森	いんげん	群馬	米	宮城、北海道