

## 『給食から考える「食品ロス」』

京都市にある小学校の給食調理員が給食の残りの食材などを使って教員にまかないなどを作ったとして減給の懲戒処分を受けたことをニュースで知りました。

私はまだ食べられる食材を捨てるのはもったいないと思いました。なぜかという、普通の学校生活で給食が大量に余っているのを見ているからです。他の学校の給食の余りを合わせると、とんでもない量の食材を廃棄することになります。なので余った食材を使うことで食品ロスの軽減になるのはよいと思いました。

しかし、まかないを作ったことが原因で食中毒などが起こってしまう可能性もあります。また、給食は私たちが支払った給食費で作られます。その給食を他のものに利用するのはよくないと思いました。

食品ロスを減らすためには、給食に限らず余った食材を有効利用できるシステムが必要だと思いました。