

食育だより

熊谷市立大幡中学校

食育担当

第6号



11月7日に行った給食委員会による生徒朝会のテーマは「食品ロス」でした。

食品ロスとは、まだ食べられるのに、捨てられている食べ物のこと

給食では、1年間で70万トンの残菜が出ており、家庭では、1年間で約302万トンの食品ロスが出ています。一方世界には、栄養失調等で5秒に1人の子どもが亡くなっています。

「買いすぎない」「使い切る」「食べきる」ことを心がけ、食べ物をもっと無駄なく大切に消費しましょう！

食べる喜びを味わおう

給食ができるまでには、どのような人々が働いているのでしょうか。好き嫌いで給食を残している人はいませんか。みんなの口に入るものは、たくさんの人たちによって作られています。食べ物を大切に、苦手なものもがんばって食べましょうね。

献立を考える 栄養士さん

物資を運ぶ人

給食を作る 調理員さん

当番の人

食べ残しを整理する人

小麦を育てる人

パンを焼く人

牛を育てて牛乳をしぼる人

野菜や果物を作る人

工場で加工する人

牛や豚やにわとりを育てる人

感謝の気持ちを込めて「いただきます」「ごちそうさま」が言えていますか？

「いただきます」とは…

食用として出された動植物の命、自然の恵みを粗末にしませんという気持ちが込められています。「いのち」をいただいて、「いのち」を守っているのです。

「ごちそうさま」とは…

「ご馳走さま」の「馳走」は、走りまわるという意味です。昔はお客さまが来ると、家にはない食べ物を海や山まで探して準備をしなければなりません。「ごちそうさま」とは、「私のために走りまわってくださってありがとうございます」という意味です。