



給食だより 2月号



日野市立日野第三小学校

もったいない！食べられるのに捨てられる…「食品ロス」を減らそう！

日野市における「食品ロス」の取り組みを紹介します。

◆「ごみゼロ推進課」の広報では…

災害に備えて備蓄していた食品や贈答品などが、賞味期限や消費期限を過ぎてしまったという理由で「ごみ」として処分されており、このような食品ロスが全国で年間500万から800万トンに上るといわれています。

食品ロスは、食品が無駄になるだけでなく、その食品を生産するために使われた水や労働力などの資源も無駄にしていることになります。また、食品ロスは「ごみ」になってしまうことで、多額の税金を使い「可燃ごみ」として収集・焼却処理されることにもなります。焼却処分により二酸化炭素が排出され、地球温暖化にもつながります。→消費期限などを確認して、食品ロスが発生しないよう協力を依頼しています。

◆「健康課」の広報では…

- ・料理や保存を上手にして、食べ残しの少ない適量を心掛けましょう。
- ・賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。



→「食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。」を掲げ、食品ロスを減らす協力を訴えています。

◇賞味期限…一般的に美味しく食べられる期間をいいます。賞味期限の日付が過ぎても食べられないわけではないですが、においや見た目などで個別に判断が必要になります。

◇消費期限…品質の劣化が早い食品（弁当や生洋菓子など）に記載されており、安全に食べられる期間をいいます。期限を過ぎた食品は食べない方が安全であるため、期限内に食べることを推奨します。

◆「学校給食」では…

令和2年度（昨年度）は、消費期限を間近に控えた約3,500kgの備蓄用アルファ米を、日野市の小・中学校の給食で使用しました。食品ロス削減の観点から「日野市災害時備蓄食料の有効活用」に取り組んでいます。

◇◇ 身近な食品ロス ◇◇

給食では、一日に必要なカルシウム量の半量を摂取するよう推奨されているため、毎日、1本200mlの飲用牛乳を提供していますが、給食の牛乳は、寒くなると飲み残しや一口も飲まないで給食室に返却されることが大変多くなります。残念ながら、これらの牛乳は全て廃棄処分となります。まさに「食品ロス」です。

牛乳は、健康寿命延伸のために大切な食品であるとともに、児童の成長にとって必要な食品です。食物アレルギーや体調・体質などにより飲めない場合以外は、ぜひ、しっかりと飲んでほしい食品です。

2月の給食目標

協力して楽しく食事をしよう

