10月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
２０２６年１０月号

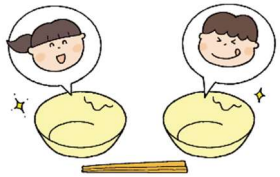
スポーツの秋、読書の秋、食欲の秋の到来です。しっかり給食をいただきましょう！今月は食品ロス削減月間です。食品ロスを減らすために皆さんにできることは何か考えてみましょう。

考えよう！食品ロス

１０月は食品ロス削減月間です

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食品のことです。

日本の食料自給率は、令和７年度は３７％（カロリーベース）で、食べ物を大量に輸入しています。その一方で、食べ物を大量に捨ててしまっています。日本の食品ロスは、年間で約４６１万トン（令和６年度）発生しているといわれています。とてももったいないですね。食品ロスを減らすためにはどうすればいいでしょうか？



給食は配りきるようにしましょう。
食べる時間をしっかりとり、
苦手なものも食べてみましょう！



必要な分だけ購入し、家にあるものを
食べきる工夫をしましょう。期限表示
(※)を正しく理解しましょう。

(※)　消費期限…安全に食べられる期限。期限をすぎたら食べない方がよい。
　　賞味期限…おいしく食べることができる期限。期限をすぎてもすぐに
　　食べられなくなるわけではない。

＊食べ物を無駄にしないためにできることから始めましょう＊

Q. 食料を輸入に頼っているとどうなるの？

A.　日本は、食べ物の多くを外国産に頼っているため、世界のできごとの影響を受けやすくなっています。例えば、世界的な人口増加で食料が足りなくなったり、外国の経済事情で輸入ができなくなったり、地球温暖化や異常気象で収穫量が減ったりすることも考えられます。安心して食べるためには、食料自給率を上げることが必要です。



☆SDGsと食品ロスとのかかわり☆

食品ロスを減らすことは SDGｓの目標１２「つくる責任　つかう責任」につながります。給食を残さないことが地球のより良い未来につながるということを意識して給食をいただきましょう！

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12 つくる責任 つかう責任

毎月19日は食育の日

令和８年度の食育の日は「日本全国味めぐり」をテーマに実施します。
今月の食育の日の献立は１０月１９日「長野県の料理」

きのこごはん　牛乳　山賊焼き　寒天入りすまし汁　りんごタルト



長野県は、日本の中部地方（甲信越地方）に位置する県で、県庁所在地は長野市です。奈良県と同じ海に面していない内陸県です。

長野県はぶなしめじ、えのきたけ、エリンギ、なめこ、舞茸などの栽培きのこから、松茸などの天然きのこまで幅広く生産しています。特にえのきたけとぶなしめじは全国トップクラスの生産量を誇り、国内シェアの大部分を占めています。冷涼な気候と標高の高さが、きのこの旨味成分を高める最適な環境を作り出しています。長野県は「きのこ王国」と呼ばれ、日本一の生産量を誇る多種多様なきのこの産地です。給食では３種類のきのこが入ったきのこごはんが登場します。

さらに、長野県の名物料理の山賊焼きや、長野県で製造された寒天入りのすまし汁、長野県の特産品であるりんごにちなんだりんごタルトが登場します。

給食を通して長野県のおいしさを味わってくださいね♪

奈良県産食材（１０月使用分）



米　パン　米粉　コロッケ（奈良県産小松菜入り）　酒かす
吉野葛入りうどん　こんにゃく　青ねぎ　小松菜

通信欄

○食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
○広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルゲン情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。