給食だより10月

令和６年（2024年）９月30日
太平小学校
百合が原小学校

10月は食品ロス削減月間です

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

「食品ロス」とは？？

売れ残りや食べ残し、賞味期限切れなど、本来まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「**食品ロス**」といいます。

食品ロスが増えることによって、食べられるはずのものが捨てられるだけではなく、ゴミの焼却にともなう環境問題も深刻です。特に、水分を多く含む食品の焼却には多くのエネルギーが必要なうえ、処理費用も掛かります。また、焼却時には二酸化炭素（CO_2）が排出され、焼却後の灰を埋め立てる土地の問題も発生します。

日本の食品ロス量はどれくらい？

食品ロスは大きく２つに分類できます。料理の食べ残し、使わず捨てられてしまう食品など、各家庭から発生する「家庭系食品ロス」と、小売店での売れ残りや返品、飲食店で発生する食べ残しなど、事業活動を伴って発生する「事業系食品ロス」です。日本の食品ロス量である約 523 万トンを、国民一人当たりの食品ロス量として換算すると、毎日おにぎり１個分（約 114 グラム）の食品を捨てている計算になります。

食品ロス量
約 **523** 万トン
（令和３年度）

食品ロスを減らすためにできることは？

□好き嫌いせず残さず食べる　□食材を無駄なく使う
□食べきれる分だけ買う　□外食では食べきれる分だけ注文する
□賞味期限と消費期限を正しく理解する

食品ロスを減らすために１人１人ができることを心掛けましょう！

きゅうしょくで学ぼう！食べる楽しさ 大切さ

第４５回学校給食展が開催されます

＊日時　１０月19日（土）１１：００～１８：００
＊場所　札幌駅前地下歩行空間（チカホ）
　　北１条イベントスペース東側7～９番出入口
＊内容　写真・パネル展示
　　給食の実物展示
　　給食についてのVTR放送
　　リーフレット、レシピの配布

是非お越しください！

10月 予定献立

7 ご飯 マーボー豆腐 いわしのカレー揚げ ナムル	8 たぬきうどん（えび入り） バターポテト パイン缶	9 深川めし 味噌汁 さわらのごまフライ	10 ご飯 肉じゃが ししゃものから揚げ ミニトマト	11 コッペパン 小松菜のクリーム煮 白花豆コロッケ 黄桃缶
白飯/豆腐 豚肉 生姜 にんにく サラダ油 人参 長ねぎ 椎茸 味噌 ごま油 豆板醤 片栗粉/いわし 生姜 カレー粉 小麦粉 片栗粉 なたね油/小松菜 もやし 人参 ごま油 ごま	ソフト麺 えび あさり 人参 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき 小麦粉 卵 なたね油 鶏肉 ほうれん草 長ねぎ たもぎたけ 椎茸/じゃがいも バター 牛乳 スキムミルク/パイン缶	胚芽精米 大麦 あさり 生姜 人参 ごぼう サラダ油 味噌 葉大根/じゃがいも 玉ねぎ わかめ 味噌/さわら 小麦粉 卵 パン粉 ごま なたね油	白飯/豚肉 大豆水煮 じゃがいも 玉ねぎ しらたき 人参 切干大根 さやいんげん 椎茸 生姜 サラダ油/子持ちカラフトししゃも 小麦粉 片栗粉 なたね油/ミニトマト	コッペパン/ベーコン 小松菜 マカロニ 人参 玉ねぎ マッシュルーム 小麦粉 バター サラダ油 チーズ 牛乳 豆乳 スキムミルク 鶏がらスープ/白花豆 じゃがいも バター パン粉 小麦粉 なたね油/黄桃缶詰
14 	15 味噌バターコーン ラーメン きなこポテト 梨	16 小松菜ピラフ 十勝大豆コロッケ フルーツカクテル	17 玉ねぎのかき揚げ丼 味噌汁 おひたし	18 ロールパン コーンポタージュ ストローポテトサラダ パイン缶
	ソフトラーメン 豚肉 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく ごま 味噌 ごま油 豆板醤 もやし メンマ 人参 サラダ油 ほうれん草 長ねぎ バター コーン 鳥がら 豚骨 煮干し/フレンチポテト なたね油 きな粉/梨	胚芽精米 大麦 バター ベーコン 人参 玉ねぎ にんにく コーン サラダ油 小松菜/じゃがいも 大豆 玉ねぎ パン粉 小麦粉 とうもろこしでん粉 カレー粉 なたね油/缶詰（みかん パイン 黄桃 洋梨 夏みかん）りんごジュース	白飯 えび あさり 桜えび 玉ねぎ 人参 ごぼう 小松菜 ひじき 小麦粉 卵 なたね油/もやし 油揚げ 味噌/ほうれん草 白菜 糸かつお	ロールパン/コーン ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/ハム キャベツ きゅうり コーン じゃがいも なたね油 ごま/パイン缶詰
21 ご飯 きのこ汁　味噌味 かれい唐揚げ +バーベキューソース 柿	22 五目うどん シナモンポテト 黄桃缶	23 鶏ごぼうごはん 味噌汁 さばスパイス揚げ	24 ご飯 三平汁 鶏肉の照り焼き 磯和え	25 横割バンズ ポーククリームシチュー 釧路産たらフライ **北区産ブロッコリー**と コーンのサラダ
白飯/ぶなしめじ えのきたけ なめこ 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 油揚げ サラダ油 味噌/かれい でん粉 なたね油 玉ねぎ 生姜 にんにく/柿	ソフト麺 鶏肉 油揚げ つと 人参 ほうれん草 ごぼう 長ねぎ 椎茸 たもぎたけ/さつまいも なたね油 シナモン/黄桃缶詰	胚芽精米 大麦 鶏肉 豆腐 生姜 ごぼう 人参 油揚げ 味噌 サラダ油 ごま/キャベツ 油揚げ 味噌/さば 生姜 にんにく 片栗粉 小麦粉 カレー粉 チリパウダーなたね油	白飯/鮭ダイス 豆腐 じゃがいも 人参 大根 こんにゃく 長ねぎ/鶏むね 生姜 片栗粉 小麦粉 なたね油 ごま/小松菜 もやし のり	横割バンズ/豚肉 じゃがいも 人参 パセリ サラダ油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/鱈 パン粉 小麦粉 ライ麦粉 なたね油/ブロッコリー コーン ごま サラダ油
28 ご飯 豆腐のカレーソース いかフライ りんご	２９ ゆであげスパゲッティ シーフードトマトソース フレンチポテト	30 チキンライス 豆寄せフライ フルーツミックス	31 豚すき丼 牛乳 味噌汁 柿	11/1 豆パン ポテトスープ たこ焼風天ぷら アップルゼリー
白飯/豆腐 豚肉 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく グリンピース りんご サラダ油 小麦粉 カレー粉 鶏がらスープ/いか パン粉 小麦粉 でん粉 なたね油/りんご	スパゲティ オリーブ油 サラダ油 パセリ ベーコン えび いか あさり 玉ねぎ 人参 セロリー にんにく 小麦粉 カレー粉 トマト缶詰 鶏がらスープ/フレンチポテト なたね油	胚芽精米 大麦 バター トマトジュース 鶏肉 玉ねぎ 人参 マッシュルーム グリンピース サラダ油/すりみ 卵 枝豆 大豆 片栗粉 パン粉 ごま なたね油/缶詰（みかん パイン りんご 黄桃 洋梨）	白飯 豚肉 しらたき 玉ねぎ たけのこ たもぎだけ ほうれん草/じゃがいも わかめ 長ねぎ 味噌/柿	豆パン/ベーコン じゃがいも 人参 玉ねぎ パセリ 鶏がらスープ 鳥がら/豆腐入りかまぼこ 小麦粉 卵 なたね油 糸かつお 青のり/りんごジュース 粉寒天

★食物アレルギー等で詳しい食材一覧を希望する場合はお知らせください。
★果物・野菜は価格・品質により変更する場合もありますので御了承ください。
★牛乳は２００mL のものが毎日付きます。
★海産物には小さなえび、かに、貝類が含まれる可能性があります。

今月の行事
〈太平小〉
21 日 振替休業日
〈百合が原小〉
28 日 ４年校外学習
11 月1日 開校記念日