

10月は食品ロス削減月間です！

日本ではどのくらいの食品ロスが発生している？

食品ロスは大きく分けると2つに分けられます。各家庭から発生する食品ロスを「家庭系食品ロス」といい、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食品ロスを「事業系食品ロス」といいます。日本の食品ロスである約461万トン、国民1人当たりの食品ロスに換算すると、1日に約101g(Sサイズの卵約2個分)、年間約37kgの食品を捨てている計算になります。



- ・家庭系→約237万トン
- ・事業系→約224万トン



食品ロスを防ぐためには？

食品ロスを減らすためには、家で食品ロスが出ないようにするだけでなく、食べ物を買うお店、食べるお店でも食品ロスを減らすことを意識することが大切になります。例えば、食べ物を買うお店や食べるお店では、奥から商品を取らずに、陳列されている賞味期限の順番に買ったり、賞味期限の近い値引き商品を買ったりすることや、食べきれぬ分量を注文して、食べ残しを出さないようにするなど、ちょっとした行動が食品ロスを減らすことに繋がります。

第47回 学校給食展

きゅうしょくで学ぼう！
食べる楽しさ 大切さ

令和8年
とき 10月10日
11:00~18:00

札幌駅前地下歩行空間
ところ (チ・カ・ホ)
憩いの空間 北1条東
(7番出入口と9番出入口の間)

内容

- 写真・パネル展示
- 食器の移り変わり
- 給食の実物展示
- 給食についてのVTR放映
- もぐもぐクイズ
- 給食レシピ配布
- 札幌市学校給食会共催によるパネル展示・パンフレットなどの配布
- 札幌市農業振興協議会によるパネル展示

主催 / 札幌市学校給食栄養士会 <https://www.s-eiyou.com> 共催 / 公益財団法人 札幌市学校給食会
協賛 / 札幌市教育委員会・札幌市小学校食育・札幌市中学校食育・公益財団法人 北海道学校給食会・札幌市農業振興協議会

〈第47回学校給食展のお知らせ〉

日時：令和8年10月10日（土）（11：00～18：00）

場所：札幌駅前地下歩行空間（チ・カ・ホ）

憩いの空間 北1条東（7番出入口と9番出入口の間）

内容：○写真・パネル展 ○食器の移り変わり

○給食の実物展示 ○給食についてのVTR放映

○札幌市学校給食会共催によるパネル展示・パンフレット
などの配布

○札幌市農業振興協議会によるパネル展示

お近くにお越しの際は、
ぜひご来場ください。

10月予定献立

月	火	水	木	金
5日 ロールパン オニオンポタージュ いかフライ コールスローサラダ	6日 かき揚げ丼（えび入） 小松菜のみそ汁 柿	7日 カレーラーメン シナモンポテト 黄桃缶	8日 エスカロップ 小松菜とコーンの サラダ	9日 ごはん 豆腐の中華煮 揚げポークシュウマイ おひたし
◆ベーコン・じゃがいも・たまねぎ・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・鶏がらスープ ◆加工品・油 ◆キャベツ・にんじん・ホールコーン・穀物酢・上白糖	◆厚揚げ・こまつな・たまねぎ・白味噌・赤味噌・むろあじ・昆布 ◆むきえび・あさり水煮・さくらえび素干し・たまねぎ・にんじん・ごぼう・しゅんぎく・ひじき・小麦粉・鶏卵・油・醤油・清酒・かたくり粉・昆布	◆豚肉・メンマ・もやし・はくさい・にんじん・たまねぎ・ほうれんそう・長ねぎ・カットわかめ・小麦粉・油・カレー粉・カレールウ・鳥がら・豚骨・煮干し・昆布 ◆さつまいも・油・グラニュー糖・シナモン	◆はいが精米・大麦・バター・だけのご水煮・醤油・豚肉・小麦粉・鶏卵・パン粉・油・たまねぎ・にんじん・ケチャップ・トマトピューレ・デミグラスソース・きび砂糖・鶏がらスープ ◆こまつな・ホールコーン・白ごま・油・醤油・穀物酢	◆豆腐・豚肉・むきえび・にんじん・たまねぎ・だけのご水煮・干しだけ・黒さくらげ・醤油・きび砂糖・ごま油・かたくり粉 ◆加工品・油 ◆こまつな・はくさい・糸かつお・醤油
12日 スポーツの日 	13日 豚ミックス丼 根菜のみそ汁 パイン缶	14日 五目うどん いももち（ごまだれ） みかん	15日 チキンウインナー ライス ちくわチーズ つめ揚げ フルーツミックス	16日 ごはん さつま汁 さんまの煮つけ 磯和え
	◆豚肉・厚揚げ・かたくり粉・小麦粉・油・たまねぎ・だけのご水煮・にんじん・ピーマン・醤油・白ごま ◆だいこん・にんじん・ごぼう・白味噌・赤味噌・むろあじ・昆布	◆鶏肉・油揚げ・つと・にんじん・ほうれんそう・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ・たまねぎ・醤油・きび砂糖・清酒・むろあじ・昆布 ◆じゃがいも・かたくり粉・きび砂糖・油・水あめ・醤油・白ごま	◆はいが精米・大麦・バター・トマト缶・カットチキンウインナー・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・グリーンピース・ケチャップ ◆白ちくわ・チーズ・小麦粉・鶏卵・油 ◆みかん缶・パイン缶・りんご缶・黄桃缶・なし缶・上白糖	◆鶏肉・さつまいも・豆腐・板こんにゃく・にんじん・だいこん・ごぼう・長ねぎ・赤味噌・白味噌・清酒・むろあじ・宗田・昆布 ◆さんま骨付き・醤油・きび砂糖・穀物酢 ◆こまつな・もやし・もみのり・醤油
19日 揚げパン ポテトスープ あさりのスパゲッティ サラダ	20日 カレーライス ブロッコリーと コーンのサラダ	21日 味噌バターコーン ラーメン きなこポテト パイン缶	22日 中華おこわ 十勝大豆コロック ごま和え	23日 ごはん スンドゥブチゲ さばの竜田揚げ たたききゅうり
◆ソフトフランスパン・油・グラニュー糖・シナモン ◆ベーコン・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・醤油・食塩・鶏がらスープ・鳥がら ◆あさり水煮・スパゲティ・きゅうり・にんじん・醤油・穀物酢・油・白味噌・ごま油・白ごま	◆鶏肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・セロリ・りんご・グリーンピース・油・小麦粉・カレー粉・カレールウ・ウスターソース・醤油・鶏がらスープ ◆ブロッコリー・ホールコーン・白ごま・油・きび砂糖・穀物酢・醤油	◆豚肉・たまねぎ・にんじん・白すりごま・赤味噌・白味噌・醤油・ごま油・トウバンジャン・もやし・メンマ・ほうれんそう・長ねぎ・バター・ホールコーン・鳥がら・豚骨・煮干し ◆じゃがいも・油・きな粉・きび砂糖	◆はいが精米・もち米・豚肉・干しいたけ・黒さくらげ・だけのご水煮・にんじん・日本栗・グリーンピース・油・醤油・ごま油 ◆加工品・油 ◆ほうれんそう・もやし・白すりごま・醤油・きび砂糖	◆豆腐・豚肉・トウバンジャン・醤油・赤味噌・ごま油・あさり水煮・にんじん・たまねぎ・えのきだけ・にら・鳥がら・昆布・煮干し ◆さば・しょうが・醤油・白ごま・小麦粉・かたくり粉・油 ◆きゅうり・醤油・ごま油・白ごま
26日 コッペパン 小松菜のクリーム煮 チキンナゲット 柿	27日 厚揚げ入り肉炒め丼 キャベツのみそ汁 黄桃缶	28日 パスタミートソース 厚揚げサラダ	29日 とりめし 豆腐のみそ汁 ぶりの南部揚げ	30日 ごはん きのご汁 とり天 のりの佃煮
◆ベーコン・こまつな・マカロニ・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・小麦粉・バター・油・チーズ・牛乳・豆乳・スキムミルク・鶏がらスープ ◆加工品・油	◆豚肉・メンマ・にんじん・もやし・こまつな・厚揚げ・かたくり粉・油・醤油・たまねぎ・ウスターソース・きび砂糖・かたくり粉・ごま油・白ごま ◆キャベツ・油揚げ・白味噌・赤味噌・むろあじ・昆布	◆スパゲティ・オリーブ油・豚肉・たまねぎ・にんじん・大豆水煮・マッシュルーム・セロリ・小麦粉・油・カレー粉・ケチャップ・ウスターソース・醤油・鶏がらスープ ◆厚揚げ・かたくり粉・小麦粉・キャベツ・きゅうり・にんじん・醤油・ごま油・白ごま	◆はいが精米・大麦・鶏肉・たまねぎ・油・醤油・清酒・きび砂糖 ◆豆腐・こまつな・えのきだけ・白味噌・赤味噌・むろあじ・昆布 ◆ぶり・醤油・清酒・小麦粉・鶏卵・白ごま・油	◆ふなしめじ・えのきだけ・なめこ・にんじん・だいこん・ごぼう・長ねぎ・油揚げ・赤味噌・白味噌・むろあじ・昆布 ◆鶏肉・醤油・小麦粉・かたくり粉・ベーキングパウダー・油 ◆もみのり・ひじき・醤油・水あめ

※下段には、献立ごとに主に使用している食材を記載しています。◆は、献立の区切りです。調味料や加工食品については、一部を除き記入していません。牛乳（200ml）は、毎日付きます。野菜や果物は気候や価格によって変更することがあります。

※あさり・昆布・わかめ等の海産物については、小さなかに・えび・貝殻が混入している場合があります。アレルギーが不安な方は、学校へご連絡ください。