

給食だより 10月

令和6年10月3日発行

札幌市立もみじ台中学校

札幌市立上野幌中学校

※10月7日(月)～11月1日(金)

「食品ロス」削減目標を達成！(2022年度) 前年度と比べておよそ51万トン減少



本来食べられるものが廃棄される「食品ロス」について、2022年度の推計値が6月に政府より発表されました。2022年度の推計値は、前年度と比べておよそ51万トン減少して472万トンとなり、2030年度までとしていた政府の削減目標(489万トン)を8年前倒しで達成しています。食品ロスの中でも特に、商品の売れ残りや外食での食べ残しなどの「事業系食品ロス」が前年度と比べて43万トン減少と大幅に減ったことが、目標達成の要因と考えられています。

なぜ「事業系食品ロス」が大幅に削減したの？

次のような事業者の努力により、事業系の食品ロスが減少したと考えられています。

- ・納品期限の緩和(製造日から賞味期限までを3等分し、最初の1/3の期間を過ぎた商品は小売店に納品しないとする習慣の見直し)
- ・包装容器や製造工程の見直しによる賞味期限の延長
- ・賞味期限切れが近い手前の商品から購入するよう呼びかける「てまえどり」の促進

まだまだ喜んではいられません！

削減目標は達成されましたが、まだ472万トンもの食べられる食品が捨てられています。これは、国民一人当たりに換算すると年間約38kg、毎日103gの食べ物を捨てていることになります。

また、事業系の食品ロスが大きく減った一方、家庭での食べ残しについてはまだ目標を達成しておらず、削減が進んでいません。事業者の取組と共に、私たち消費者一人一人もより一層努力する必要があります。

家庭に賞味期限が近い食品がないか確認してみましょう！



第45回
学校給食展

令和6年10月19日(土)
11:00~18:00

札幌駅前通地下歩行空間
(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 ●食料の持ち回り ●給食の実物展示
●給食についてのVTR放映 ●リーフレット・レシピの配布
●札幌市学校給食会共催 (パネル展示・パンフレットなどの配布)
●札幌市健康推進協議会 (パネル展示)

主催 札幌市学校給食推進士会 <https://www.s-eiyou.com> 共催 公益財団法人 札幌市学校給食会
協賛 札幌市健康推進協議会、札幌市学校給食会、札幌市学校給食会、札幌市学校給食会、札幌市学校給食会、札幌市学校給食会

第45回学校給食展のお知らせ

今年も学校給食展を開催します。会場では、実物の給食展示やVTR放映、掲示物などで札幌市の給食や食育の取組を紹介いたします。気軽にご覧いただける雰囲気ですので、ぜひお立ち寄りください。よろしくお願いたします。

日時 令和6年10月19日(土) 11時~18時
場所 札幌駅前地下歩行空間 北1条イベントスペース



10月の予定献立

※牛乳は毎日つきます。
 ※果物や野菜は、産地の天候や仕入れの状況等により変更になる場合があります。ご了承ください。

7日	8日	9日	10日	11日
ご飯 三平汁 レバー入りハンバーグ (照り焼きソース) しょうが和え	コッペパン 小松菜グラタン 厚揚げサラダ パイン缶詰	鶏ミックス丼 味噌汁 りんご(予定)	たぬきうどん バターポテト バナナ(予定)	ビビンバ 南瓜コロケ フルーツミックス
			江別産じゃがいも使用	
白飯、鮭、豆腐、じゃがいも、にんじん、大根、板こんにゃく、長ねぎ、牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚レバー、でん粉、植物性蛋白/ほうれんそう、もやし、しょうが/	小麦粉、全卵、スキムミルク/ベーコン、玉ねぎ、小松菜、マカロニ、マッシュルーム、小麦粉、バター、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、パン粉、粉チーズ/厚揚げ、しょうが、でん粉、小麦粉、キャベツ、きゅうり、にんじん、ごま油、ごま/パイン缶詰	白飯、鶏肉、厚揚げ、小麦粉、でん粉、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、干しいたけ、ピーマン、ごま/大根、油揚げ、みそ/りんご	ソフトめん、あさり、さくらえび、煮干し、かたくちいわし、煮干し、にんじん、しゅんぎく、ごぼう、切り干し大根、ひじき、小麦粉、全卵、鶏肉、つと、小松菜、長ねぎ、たまご、干しいたけ/じゃがいも、バター、牛乳、スキムミルク/バナナ	胚芽精米、大麦、豚肉、焼き豆腐、メンマ、にんじん、ほうれんそう、もやし、ごま、長ねぎ、しょうが、にんにく、ごま油/かぼちゃ、パン粉、マッシュポテト、玉ねぎ、スキムミルク、米粉、小麦粉/みかん缶、パイン缶、りんご缶、黄桃缶、洋梨缶、なつみかん缶/
14日	15日	16日	17日	18日
 スポーツの日	横割バンズ ポテトスープ 釧路産たらフライ (ケチャップソース) スライスチーズ ほうれん草と コーンのサラダ	ご飯 豆腐のカレーソース 揚げえびシュウマイ 切り干し大根のナムル	長崎ちゃんぽん 大学芋 黄桃缶	深川めし ちくわ チーズつめ揚げ たたききゅうり
		清田区産ポーラスター ほうれん草使用		東京都の郷土料理
	小麦粉、全卵、スキムミルク/ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パセリ/すけとうだら、パン粉、小麦粉、でん粉、ライ麦粉、コーンフラワー/プロセスチーズ/ハム、ほうれんそう、ホールコーン、ごま/	白飯、豆腐、豚肉、玉ねぎ、にんじん、セロリー、しょうが、にんにく、グリーンピース、りんご、小麦粉、カレールウ、ケチャップ/玉ねぎ、いとよりだい、えびラード、パン粉、小麦粉/切り干し大根、ほうれんそう、にんじん、ハム、ごま、ごま油/	ソフトラーメン、豚肉、にんにく、えび、つと、もやし、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、たけのこ、チンゲンツアイ、黒さくらげ、ごま油、しょうが、長ねぎ/さつまいも、水あめ、ごま/黄桃缶	胚芽精米、大麦、あさり、しょうが、にんじん、ごぼう、みそ、葉だいこん/白ちくわ、チーズ、小麦粉、全卵/きゅうり、ごま油、ごま/
21日	22日	23日	24日	25日
かき揚げ丼 味噌汁 ごま和え	 札教研 (給食はありません)	鶏ごぼうごはん ししゃも天ぷら 磯和え	スパゲティシーフード トマトソース ごまポテト みかん(予定)	小松菜ピラフ カレーコロケ フルーツ白玉
			上野幌中2年給食なし	
白飯、えび、いか、あさり、さくらえび、煮干し、しらす干し、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、しゅんぎく、ひじき、切り干し大根、小麦粉、全卵、でん粉/豆腐、なめこ、長ねぎ、みそ/こまつな、もやし、ごま/		胚芽精米、大麦、鶏肉、焼き豆腐、しょうが、みそ、ごぼう、にんじん、油揚げ、みそ、ごま/カラフトししゃも(手持ち)、小麦粉、全卵/小松菜、もやし、切りのり/	スパゲティ、ベーコン、えび、いか、あさり、玉ねぎ、にんじん、セロリー、にんにく、パセリ、小麦粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶/フレンチポテト、ごま/みかん	胚芽精米、大麦、バター、ベーコン、にんじん、玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、小松菜/じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、牛乳、小麦粉、パン粉/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶、なつみかん缶、白玉もち/
28日	29日	30日	31日	11月1日
豚すき丼 味噌汁 りんご(予定)	ロールパン かぼちゃシチュー あさりの スパゲティサラダ パイン缶詰	ハヤシライス ごぼうチップサラダ	みそラーメン 青のりポテト 柿(予定)	たきこみいなり すまし汁 さんまごまフライ
			江別産じゃがいも使用	上野幌中 給食なし
白飯、豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけのこ、たまご、ほうれんそう/はくさい、油揚げ、みそ/りんご	小麦粉、全卵、スキムミルク/ベーコン、かぼちゃ、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/あさり、しょうが、スパゲティ、きゅうり、にんじん、みそ、ごま油、ごま/パイン缶詰	白飯、豚肉、牛肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、たけのこ、セロリー、しょうが、にんにく、マッシュルーム、グリーンピース、小麦粉、トマトピューレ、ケチャップ、トマト缶、ハヤシルウ、デミグラスソース/ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、ごぼう、ごま/	ソフトラーメン、豚肉、にんにく、ごま、ごま、みそ、ごま油、しょうが、もやし、玉ねぎ、メンマ、にんじん、ほうれんそう、長ねぎ、くきわかめ/じゃがいも、青のり/柿	胚芽精米、大麦、油揚げ、にんじん、干しいたけ、ひじき、ごま、あまのり(焼きのり)/豆腐、塩わかめ、干しいたけ、長ねぎ/さんま、しょうが、小麦粉、全卵、ごま、パン粉/



○毎月、給食日よりで当日の献立に使用する**主な**食材をお知らせします。全ての食材は載っていませんので、食物アレルギー等で食事制限が必要な場合には、学校へご相談ください。
 ○小魚・海藻・あさり等の海産物全般に小さな**エビ・カニ**が付着している時があります。調理の前に注意して取り除いていますが、給食に混入する場合があります。
 ○手持ちししゃも以外の海産物にも**魚卵**が付着している可能性があります。