

# 給食だより 10月

令和6年10月4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**

めぐりん べろりん

まほうしよくで学ぼう! 食べる楽しみ大切さ

とき 令和6年10月19日(土) 11:00~18:00

ところ 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、札幌市立もみじ台中学校、札幌市立上野幌中学校、札幌市立大谷中学校、札幌市立大谷小学校、札幌市立大谷南小学校、札幌市立大谷北小学校、札幌市立大谷南小学校、札幌市立大谷北小学校

## 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)	ピビンバ 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。