

考えてみよう 食品ロス

10月16日は、世界の食料問題について考える「世界食料デー」です。日本でも、10月は「食品ロス削減月間」とされています。食品ロスとは、「まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」のことです。日本では年間約461万トン(令和6年度)の食品ロスが出ていますが、そのうち半分近くは家庭から出ています。ご家庭でも食品ロスについて、是非考えてみてください。

いま世界で 何が起きているの？

食べ物が余っている、捨てている現実がある一方で、世界では食事を満足に摂ることができない人もおり、9人に1人が栄養不足だという報告もあります。



「食品ロス」何が問題？

■ 環境への負荷

食品ロスの多くは、ごみとして焼却処分されています。地球温暖化をすすめる温室効果ガスのうち、8~10%が食品ロス処理の際に排出されているという報告もあります。



また、日本は海外からたくさんの食べ物を輸入しています。輸送の際に消費する多くのエネルギーも、環境への負荷につながります。

■ 資源もムダに…



食料の生産には、水や土地などの資源をたくさん使います。たとえば、お茶碗1杯分のごはんができるまでに使う水は約450Lと言われています。食べ物を捨てるということは、これらの資源もムダにすることになってしまうのです。

「食品ロス」を減らすためにできること

ご家庭でのお食事

- ☐ 冷蔵庫を整理・整頓し、期限切れを見逃さない
- ☐ 食品を上手に保存
- ☐ 作りすぎないように作る量の調節を
- ☐ へたや芯はぎりぎりのところで切り落とす

買い物

- ☐ 賞味期限・消費期限について正しく理解
- ☐ すぐ食べる時は「てまえどり」を

外食

- ☐ 食べ切れる量の注文を
- ☐ どうしても食べ切れない時は、持ち帰りができるか確認を

賞味期限

おいしく食べられる期間の目安。未開封なら期限が過ぎても食べられる場合があります。

消費期限

安全に食べられる期間の目安。

第46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：札幌駅前通地下歩行空間(チ・カ・ホ)

憩いの空間 北1条東

(出入口7番と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
 - もぐぺろクイズ
 - 給食についてのVTR放映
 - 給食レシピの配布
 - 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



10月22日(木)の給食では地球環境等に配慮したクリーン農業であるYES!cleanの認証を受けたキャベツを給食で使用します。その他10月には、札幌黄を含む札幌産の玉ねぎや、フードリサイクルのたい肥で育てられたブロッコリーも給食に登場します。





- ・牛乳は毎日つきます。
- ・天候などの理由により、一部の食材は変更になることがあります。
- ・使用食材については、なるべく詳しくお知らせしたいと考えておりますが、全ての食品は記載しておりません。アレルギー等で詳細な献立表が必要な方は学校にご相談ください。
- ・冷凍あさり等海産物全般には、小さなえび、かに、貝殻等が混入している場合があります。

月	火	水	木	金
5日 チキンウインナーライス 十勝大豆コロッケ フルーツミックス	6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	7日 角食 塩ワタンスープ お好み揚げ(えび入り) チョコクリーム	8日 豚ミックス丼 みそ汁 いわしのカリカリフライ	9日 みそバターコーンラーメン きなこポテト パイン缶詰
(胚芽精米・大麦・バター・トマトジュース・カットチキンウインナー(含む)・玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・グリーンピース・サラダ油)(十勝大豆コロッケ(小麦・大豆含む)・菜種油)(みかん缶詰・パイン缶詰・りんご缶詰・黄桃缶詰・洋なし缶詰)	(精白米)(豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・トウモロコシ・ジャガイモ・油・ごま油・あさり水煮・にんじん・玉ねぎ・えのきたけ・にら・鳥がら・昆布・煮干し)(さば・しょうが・ごま・小麦粉・片栗粉・菜種油)(きゅうり・ごま油・ごま)	(小麦粉・卵・脱脂粉乳)(ワタシ皮・豚肉・にんじん・ほうれん草・もやし・メンマ・長ねぎ・しょうが・にんにく・サラダ油・鳥がら・豚骨・昆布・煮干し・玉ねぎ)(あさり水煮・むきえび・いか・ベーコン・キャベツ・切り干し大根・コーン・ひじき・小麦粉・卵・ベーキングパウダー・菜種油・ケチャップ・糸かつお・青のり)(豆乳・チョコレート・ココア・コンスタチ)	(精白米/豚肉・しょうが・厚揚げ・片栗粉・小麦粉・菜種油・玉ねぎ・たけのこ・にんじん・ピーマン・サラダ油・ごま)(大根・にんじん・ごぼう・おろあじ・昆布・みそ)(いわしのカリカリフライ・菜種油)	(ソフトめん/豚肉・玉ねぎ・にんじん・しょうが・にんにく・すりごま・みそ・ごま油・トウモロコシ・もやし・メンマ・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)(冷凍ポテト・菜種油・きなこ)
12日 スポーツの日 	13日 エスカロップ ナムル	14日 コッペパン 小松菜のクリーム煮 チキンナゲット 柿	15日 ごはん さつま汁 さんまの煮付け ごま和え	16日 五目うどん いももち(ごまだれ) みかん
	(胚芽精米・大麦・バター・パセリ・たけのこ・サラダ油/豚肉・小麦粉・卵・パン粉・菜種油/玉ねぎ・にんじん・しょうが・にんにく・サラダ油・ケチャップ・トマトピューレ・デミグラスソース・鶏がらスープ・小麦粉)(ほうれん草・もやし・にんじん・ごま油・ごま)	(小麦粉・卵・脱脂粉乳)(ベーコン・小松菜・マカロニ・にんじん・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)(鉄腕アトム・ゲット(小麦・大豆・鶏肉含む)・菜種油)	(精白米)(鶏肉・さつまいも・豆腐・こんにゃく・にんじん・大根・ごぼう・長ねぎ・サラダ油・みそ・おろあじ・宗田がつお・昆布)(さんま・しょうが・昆布)(ほうれん草・もやし・すりごま)	(ソフトめん/鶏肉・油揚げ・つと・にんじん・ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ・たまご・たけ・おろあじ・昆布)(じゃがいも・片栗粉・菜種油・水あめ・すりごま)
19日 中華おこわ ぶりの南部揚げ 磯和え	20日 <u>5年生宿泊学習</u> カレーライス ブロッコリーとコーンのサラダ	21日 <u>5年生宿泊学習</u> 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	22日 <u>5年生休業日</u> 厚揚げ入り肉炒め丼 みそ汁 パイン缶詰	23日 カレーラーメン シナモンポテト 黄桃缶詰
(胚芽精米・もち米・豚肉・しょうが・干しいたけ・きくらげ・たけのこ・にんじん・栗・グリーンピース・サラダ油・ごま油)(ぶり・小麦粉・卵・ごま・菜種油)(小松菜・もやし・のり)	(精白米/鶏肉・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・セリ・りんご・しょうが・にんにく・グリーンピース・サラダ油・小麦粉・カレールウ・ケチャップ・鶏がらスープ)(ブロッコリー・コーン・ごま・サラダ油)	(小麦粉・卵・脱脂粉乳・マーガリン)(ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・パセリ・小麦粉・バター・サラダ油・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・鶏がらスープ)(いかフライ(小麦・いか・大豆含む)・菜種油)(キャベツ・にんじん・コーン・サラダ油)	(精白米/豚肉・メンマ・にんじん・サラダ油・もやし・小松菜・厚揚げ・片栗粉・菜種油・玉ねぎ・りんご・しょうが・にんにく・トウモロコシ・ごま油・ごま)(キャベツ・油揚げ・おろあじ・昆布・みそ)	(ソフトめん/豚肉・しょうが・にんにく・サラダ油・メンマ・もやし・白菜・にんじん・玉ねぎ・ほうれん草・長ねぎ・わかめ・小麦粉・カレールウ・みそ・トマトピューレ・りんご・鳥がら・豚骨・煮干し・昆布)(さつまいも・菜種油)
26日 とりめし みそ汁 ちくわチーズつま揚げ	27日 ごはん 豆腐の中華煮(えび入り) 揚げポークシュウマイ おひたし	28日 横割りパンズ コーンシチュー 揚げハンバーグ (ケチャップソース) りんご	29日 玉ねぎのかき揚げ丼(えび入り) みそ汁 柿	30日 パスタミートソース 厚揚げサラダ
(胚芽精米・大麦・鶏がらスープ・鶏肉・しょうが・玉ねぎ・サラダ油)(豆腐・小松菜・えのき・おろあじ・昆布・みそ)(白ちくわ・チーズ・小麦粉・卵・菜種油)	(精白米)(豆腐・豚肉・えび・にんじん・玉ねぎ・たけのこ・干しいたけ・きくらげ・しょうが・にんにく・サラダ油・ごま油・片栗粉)(ポークシュウマイ(小麦・大豆・牛肉・豚肉含む)・菜種油)(小松菜・白菜・糸かつお)	(小麦粉・卵・脱脂粉乳)(ホーロー・クリーム・コーン・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・じゃがいも・パセリ・小麦粉・バター・サラダ油・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・鶏がらスープ)(ハンバーグ(大豆・鶏肉・豚肉含む)・菜種油・ケチャップ)	(精白米/えび・あさり水煮・きくらげ・玉ねぎ・にんじん・ごぼう・春菊・ひじき・小麦粉・卵・菜種油/おろあじ・昆布・片栗粉)(厚揚げ・小松菜・たまご・たけ・おろあじ・昆布・みそ)	(ソフトパスタ/豚肉・大豆・玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・セリ・にんにく・サラダ油・パセリ・小麦粉・ケチャップ・トマトピューレ・トマト缶詰・デミグラスソース・鶏がらスープ)(厚揚げ・しょうが・片栗粉・小麦粉・菜種油・キャベツ・きゅうり・にんじん・ごま油・ごま)