

10月給食だより

令和6年度
安中市立磯部小学校



10月は「世界食料デー」月間



世界では、すべての人が十分に食べられるだけの食料が生産されているのに、最大8億2800万人が飢えています。一方で、たくさんの食べ物を輸入しながら、たくさん捨てている私たち。世界中のみんなが食べられるようにするにはどうしたらいいのか、「世界食料デー」月間をきっかけに一緒に考えてみませんか？

日本でまだ食べられるのに捨てられる食べ物 年間522万トン

そのうちの
247万トンは
家庭から



出典：国連食糧農業機関(FAO)、農林水産省

世界食料デー



舌で感じる味には、甘味・酸味・苦味・塩味・うま味の5つがあります。この中で、酸味は腐った物、苦味は毒を示し、本能的に避けるようになっているため、酸味や苦味のある野菜を苦手とする子が多いようです。しかし、いろいろな味を経験することで味覚の幅が広がり、成長するにつれ、苦手な食べ物もおいしく食べられるようになっていきます。小さいころから、無理のない範囲でさまざまな食材に慣れ親しみ、食べる楽しみを積み重ねていくことが大切です。

10月24日は「学校給食ぐんまの日」

学校給食ぐんまの日は、群馬の食材を積極的に活用した学校給食を提供することにより、子どもたちが地域の豊かな自然や生産・流通等に携わる人々への理解を深められるよう、群馬県教育委員会が平成13年に制定しました。

群馬県産や安中産の食材を活用しています！



★★10月24日の献立★★

上州かみないごはん、牛乳、厚焼卵、ごま和え、かみない汁



きのこについて



日本で食べられるきのこは、約100種類あるといわれています。それぞれ、独特の香りや味・歯ごたえ・舌触りなどの食感の違いがあります。

群馬県は、なめこやしいたけ、まいたけなどきのこの生産量が全国でもトップクラスの県で、特にしいたけは全国4位の生産量を誇ります。

きのこは体の調子を整えるビタミンやミネラルと、腸の働きを活発にしてお腹の中をきれいにする食物繊維が豊富に含まれています。

きのこは1年中手に入りますが、天然のものは秋が旬です。給食でもきのこを使ったメニューをたくさん取り入れているので、味わって食べてくださいね。

きのこ消費拡大推進事業について

群馬県産きのこの消費拡大を図るため、県内産きのこの1/2の金額を県より補助していただきます。

給食では県内産のしいたけとエリンギを使用します。おいしくいただきます。



必要な物を、使い切れる分だけ買う	食品ロスを防ぐためにできること	余った食品を使い切る日を設ける
すぐに使うなら、消費期限や賞味期限の近いものを選ぶ		冷蔵庫や食品庫は整理整頓し、「見える化」する
家族が食べ切れる量を考えて、料理を作る		冷凍できるものは、新鮮なうちに冷凍する