

食育だより

★毎月19日は食育の日★

令和5年12月5日
松戸市立松飛台第二小学校

松二小では11月から給食委員会の児童と協力をして、食品ロスについて考え、給食の残菜を減らす、「フードロスゼロ大作戦」を行っています。

学校給食は、児童の成長に必要な栄養を計算し、色々な食材を取り入れたバランスの良い食事です。みなさんの成長と健康のことを考えると、クラスの食缶が空になることが理想ですが、どのクラスも残菜が食缶に入って給食室へ戻ってくるのが現状です。

Q. どうして食品ロスが問題なの？

A. 日本の食料自給率は低く、多くの食料を輸入しています。それにもかかわらず、大量の食料が捨てられています。食料そのものが無駄になるだけではなく、食料をつくったり運んだりするために使ったエネルギーやごみを処分するために余分なエネルギーを消費しているのです。



昨年度、松二小の給食の残菜は、3.2トンありました。これは、一人あたりが1年間でごはん茶わん約47杯分残していることになります。

また、残菜3トンを燃やすのに約12~15万円の費用がかかります。そして燃やすと地球温暖化にもつながる二酸化炭素が多く排出されます。



フードロスゼロ大作戦とは??

「フードロスゼロ大作戦」では、児童一人ひとりが食品ロスについて考え、一つでも自分ができる事を増やしていき、昨年度より給食の残菜を減らしていこうという取り組みです。

給食委員会の児童がイメージキャラクターの「ゼロまる」を考えてくれました。

その日の給食の残菜率が昨年度の8.3%よりも少なかったら、ゼロまるは「ニコニコ」になります。逆に多かったら「しくしく」になります。

ゼロまるをたくさんニコニコにできるように、全学級で取り組んでいます。





☆ 今回のキラキラ目標 ☆

給食での残菜をゼロにするために自分たちにできることを学級目標として考えました。
この学級目標は教室内に掲示して、意識して取り組んでいきたいと思ひます。

学級目標の一部を紹介しします。食べられる人に任せるのではなく、一人ひとりが意識をして取り組んでいきたいと思います。

☆1年2組☆

残さずに、感謝をして食べる大作戦！！

☆1年3組☆

①ごはん粒までのこさない ②残す人は必ず半分は食べる
③できるだけ嫌いなものも食べる

☆2年2組☆

★お皿ピカピカ大作戦★ お皿についた食べかすはきれいにしよう

☆5組☆

みんなで食べよう大作戦

！ 給食の残菜を減らすヒント！

★一口は食べてみよう！

苦手だと思ったものでも一口は食べてみましょう。もしかして、好きな味かもしれません。1口食べられたら、自信をもって、2口、3口と食べられる量を増やしていきましょう。

★給食の準備を素早く行おう！

もう少し食べられるのに時間が足りなくて食べられなかったことはないですか？給食時間になったら、素早く手を洗いに行き、給食当番は身支度を整えて配膳をしましょう。みんなで協力して給食の準備をすることで給食を食べられる時間が増えます。

★残さず食べるということがいっぱいです！

好き嫌いをせず、バランスよく食べることで、体が大きくなる、風邪をひかなくなる、作ってくれた人が喜ぶといったように、いいことがあることを知っておきましょう。

松二小のホームページに食育動画をアップしました！！

年間を通して、計画的に食育活動を行っています。その際には、食育動画も作成して、全児童に向けて活動についての紹介や、食についての学びを深めています。

最近、食育動画で11月8日（水）の「千産千消デー献立」の際に、千葉県の恵みについて紹介をしました。ちーばーくんが楽しく教えてくれました♪

保護者の方にもご覧いただき、ご家庭でも話題にしていだきたいと思ひ、**1月末までの期間限定**でホームページに掲載しています。食育・給食 > レシピ紹介 > 食育動画コーナーへとお進みください。ホームページの動画を視聴するには、下記のパスワードが必要です。



⇒パスワード：(紙で配付したものをご確認ください。)