

給食だより

平成29年度 11月号
西能美学校給食共同調理場

感謝の気持ちをもって食事をしよう！

11月23日は、「勤労感謝の日」です。毎日何気なく食べている食事ですが、動物や植物の命をいただき、食事を食べるまでにいろいろな人々の手がかかっています。食事できることに感謝し、「いただきます」「ごちそうさま」を大切にしましょう。

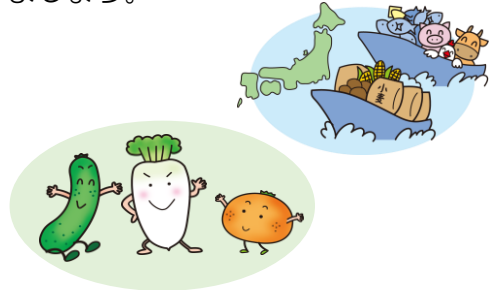


★心を込めて

作っている人への感謝

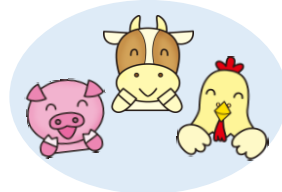


農家さん、漁師さんなど食品を作る人たち、調理場まで食品を運ぶ人たち、調理員さん、栄養士さん、運転手さん、給食当番さん



★命をいただいていることへの感謝

動物や植物の「命」をいただいて、私たちは「命」をつないでいます。



★お家の人への感謝

毎日の給食は、お家の方が用意してくださった給食費で材料を購入しています。

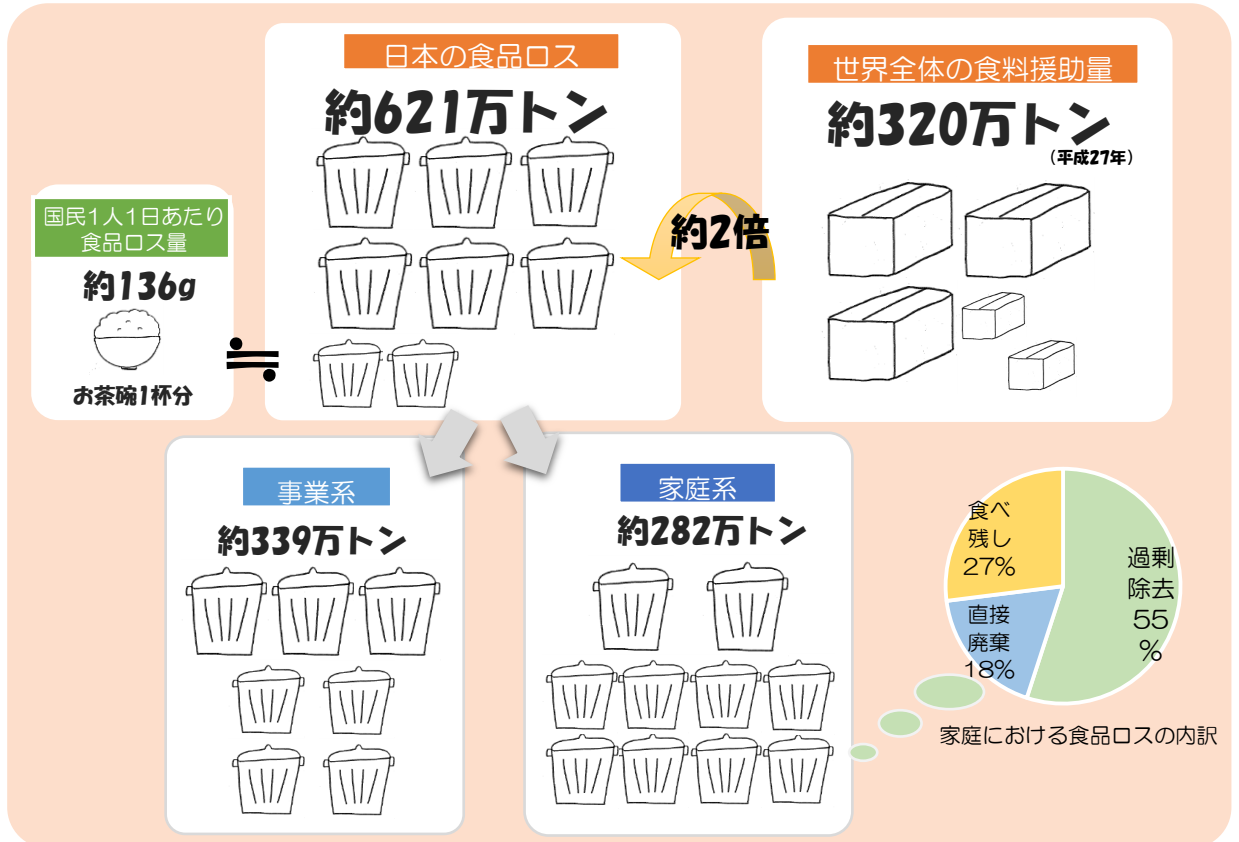
ひとくちだよりから

- 10/2 (月) 10月のはじめにちょうどよくて元気が入りました。【大古小4年】
- 10/5 (木) つやつやの新米おいしかったです。もちもちでした。【鹿川小6年】
- 10/6 (金) チキンピーンズのチキンがおいしかったです。温まりました。【三高小3年】
- 10/13 (金) ささみがレモンとあっておかわりもして、おいしかったです。【中町小3年】
- 10/19 (木) 江田島産のさつまいもがホクホクしておいしかったです。【名前無記入】
- 10/20 (金) Cスープを飲んで元気になりました。【能美中2-1】
- 10/20 (金) Cスープは、カーブ選手たちのように熱く燃える味でした。【大古小6年】
- 10/23 (月) けんちん汁がおいしかった。午後からのパワーをもらいました!【三高小5年】

食品ロスについて考えよう！

～「もったいない」という言葉を生んだ国として～

日本では、年間621万トンの食品が、問題なくおいしく食べられるにもかかわらず廃棄されています。これを「食品ロス」といいます。1人1日お茶碗約1杯分（136g）の食べものが捨てられているということになります。



世界には、約8億人が栄養不足の状態にあるといわれています。こうした貧困に苦しむ人たちに援助される食品は年間320万トンです。日本では、その倍の量にあたる食品が、食べられるにもかかわらず廃棄されているのです。

★私たちができることから始めよう！

- 食材は必要なときに必要な分だけ購入する。
- 作る量や食べられる量を調節して、食べ物の無駄をなくす。
- 賞味期限、消費期限を正しく理解する。



賞味期限：開封していない状態で表示されている保存方法に従って保存したときに美味しく食べられる期限

消費期限：開封していない状態で表示されている保存方法に従って保存したときに食べても安全な期限