

給食だより 10月

令和7年 10月 17日
豊島区立池袋小学校
校長 山口 正男
管理栄養士 坊野 節子

長かった夏が終わり、秋風が気持ちの良い季節となりました。秋は、いもや栗、りんごや梨やぶどうなど、おいしいものがたくさんあり、食欲の秋ともいわれています。この季節ならではのおいしいものを給食でも出しますので楽しみにしてください。その一方で、世界にたくさんいる、十分に食べることをできない人たちのことも考えてみませんか。



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、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？

世界では生産された食料の $\frac{1}{3}$ がムダに

年間 約13億トン

出典：国連食糧農業機関 (FAO)

世界食料デー

「世界食料デー」HP より(<https://worldfoodday-japan.net>)

10月16日は「世界食料デー」……みんなで食べる幸せを

国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。一人ひとりが協力し合い、「すべての人に食料を」を実現し、世界に広がる飢餓などを解決していくことが目的です。この機会に、食料問題についてご家族で話し合ってみませんか。



日本の1年間の食品ロスは464万トン！

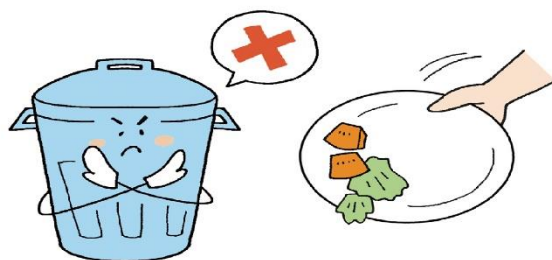
食品ロスとは、まだ食べられるのに、捨てられてしまう食品のことです。

日本の食品ロスは、1年間で約464万トンです。(2023年度、農林水産省の推計)

食品ロス削減の取り組みにより、食品ロスは減ってきていますが、まだまだたくさんの食品ロスが発生しています。年間464万トンというのは、池袋小学校のプールで約7千個分です。国民ひとりあたりで計算すると、年間37キロの食べ物を捨てたことになります。食品ロスを減らすためには、何が必要でしょうか。考えてみましょう。



10月は食品ロス削減月間



10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。日本は食べ物を大量に輸入している一方で、大量に捨てています。これはとてももったいないことです。

食品ロスを減らすために一人ひとりができることをしましょう。

食品ロスはなぜ問題？

食品ロスは、なぜ問題なのでしょう。食品ロスは、食べ物を無駄にしているだけではありません。廃棄物の処理費用に、多額の税金が使われています。また、食品がゴミになると、水分をたくさん含んでいるため、燃やすのにたくさんのエネルギーを使うため、多くの二酸化炭素(CO₂)が発生します。食品ロスを減らすことは、環境のために身近でできる取り組みのひとつです。

令和7年9月の主な食材料の産地は以下のとおりです。

○玉葱、じゃがいも、大根(北海道)○にんじん(北海道、千葉)○キャベツ(群馬)○きゅうり(秋田)○小松菜(東京)○もやし(栃木)○にんにく(青森)○しょうが(高知)○トマト(秋田)○ねぎ(茨城、秋田)○にら(栃木)○ごぼう(宮崎)○ぶなしめじ(長野)○さつまいも(千葉)○切り干し大根(宮崎)○巨峰、梨(長野)○りんご(長野)○青切極早生みかん(熊本)○ちりめんじゃこ、しらす(愛知)○ししゃも(ノルウェー)○もうかざめ(宮城)○ホキ(ニュージーランド)○さわら(韓国)○豚肉(群馬)○鶏肉(岩手)○鶏ガラ(宮崎)○ピザチーズ(オセアニア、ドイツ、オランダ)○バター(北海道)○黒こんにゃく(群馬)○大豆(北海道)○木綿豆腐、生揚げ(滋賀県産大豆)○もずく(沖縄)○米(秋田、宮城)○牛乳集乳エリア(千葉)