



ハッピーランチ



大切にしたい もったいないの心

みなさんは、給食を残さずに食べていますか？
苦手な味つけだったり、準備に時間がかかって食べる時間が少なかったりなど、さまざまな理由で残している人がいるのではないのでしょうか。

しかし、一人が残す量がたった一口分だったとしても、それが集まればすごい量になります。



日本の小中学生は、1年間になんと、1人あたり約7キロの給食を残しているそうです。それは、お茶わんのご飯の量にすると、約100人分のご飯の量と同じになるということです。



世界には、食料の足りない国があるのに、海外からの輸入に頼っている私たちは、まだ食べられる食品を簡単に捨ててしまってもいいのでしょうか。

食品ロス削減 3つのコツ ～家庭編～

1 買い過ぎない

家にある食材をチェックし、使い切れる分だけ買いましょう。

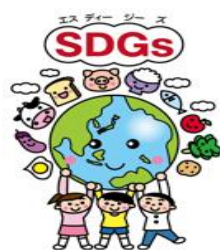
2 作り過ぎない

家族の予定や体調を考慮し、食べきれぬ分を調理しましょう。

3 食べ残さない

作った料理は早めに食べきりましょう。

もう一口 食べる努力をしてみよう ～学校編～



給食で苦手な食べ物が出たときや、初めて食べる料理が出たとき、「食べたくないな～」「残しちゃおうかな～」と思って残してしまう場合はありませんか？
一人一人が残した「ほんの少しの給食」が、全校分集まるとたくさんの量になってしまいます。
もう一口食べよう！という気持ちで頑張って食べてみましょう♪



担当	10月	
栄養士：知名 麻莉	食育の目標	食品ロスについて考えよう
978-3522 (与勝調理場)		

☆うるま市のホームページでは、カラーで食育だよりがご覧いただけます。

～* 与勝調理場 行事食の取り組み【夏休み編】*～

夏休みが終わり、はや1ヶ月が経過しましたね。皆さんは、有意義な夏休みを過ごすことが出来ましたか？さて、給食がない夏休みの期間、給食センターはどんな様子なのか知っていますか？？給食がないから休み？？いえいえ、実は、夏休みの給食センターはとても大忙しなんです。機械のメンテナンスや普段手の届かない場所の掃除など、2学期からの給食提供に向けて取り組んでいます。



おぜんは1枚ずつ食缶は1クラスずつ丁寧にみがいています。



揚げ物を調理する機械（フライヤー）頑固なコゲや油汚れを洗浄中です。



手の届かない壁も脚立を使ってすみずみまでキレイにします。



Before



After

～高圧洗浄機を使った床洗浄～

食品の取り扱いがない長期休みだからこそ出来る清掃です。