

10月



給食だより



秋は芋や栗、きのこ、柿など、おいしいものがたくさんあり、「食欲の秋」ともいわれます。旬の食材には体にいい栄養がいっぱい！給食でも秋の食材を、たくさん献立に取り入れました。みんなで秋の味覚を楽しみましょう。



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考えて、始めてみましょう。

「手前から買う！」で 食品ロスを減らそう



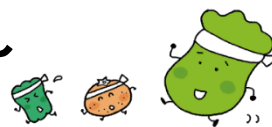
食品ロスは、食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。調理や食べる時だけではなく、食品を買う時から食品ロスを削減するためにできることがあります。食品を買う時、期限が長いものから取ると、期限が短いもの残り、それが食品ロスにつながってしまいます。奥の方から取るのではなく、手前から買うようにします。

毎月、各学校の残食結果を給食センターよりお伝えしています。
この機会にぜひ、食品ロスを見直してみましょう。



～給食センターの紹介をします～

今回は**給食の食材選び**について紹介します



安全・安心な
給食作りを
心がけています

所沢市の学校給食では、年間・学期・月ごとに物資選定委員会(見本審査会)を行います。ここでは、センター所長、栄養士、調理主任、校長、食育主任、PTAが参加し、使用食材を決定しています。また、献立についての報告、意見交換なども行っています。

実際に食材の食べ比べをして、
右のような内容を確認します！

- 食べやすい食材か
- 調理しやすい食材か
- 値段はどうか
- 味は良いか
- 子ども達に安全な食材か
- 見た目はどうか