



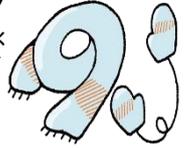
# 食育通信 いただきます！

12月号

毎月19日食育の日は、ふるさとくまさんデー

東陽学校給食センター  
文責 栄養教諭 松田

今年もあと残り1ヶ月となりました。寒さが厳しくなり、新型コロナやインフルエンザ、ノロウイルスの予防対策も必要になります。栄養バランスのよい食事を心がけ、夜は早めに布団にはいり、ぐっすり眠って体を休めましょう。



## 12月

食育目標：食品ロス・食べ物と環境問題を知ろう。

給食目標：給食を残さず食べよう。

## 日本の1年間の食品ロス 約643万 トン

日本の食品ロスは1年間で約643万トン（平成28年度推計値）です。食品メーカーや飲食店などからは約352万トンが、一般家庭からは約291万トンが発生しています。日本は多くの食べ物を輸入していますが、その一方で、大量の食べ物を捨てているのです。

食品メーカー  
などの食品ロス



約352万トン

家庭の  
食品ロス



約291万トン

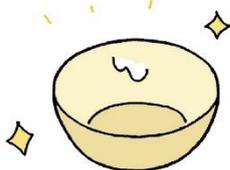
※平成28年度の推計値です。毎年の食品ロスの推計値は農林水産省・環境省から公表されます。

## 世界の食料援助量よりも多い！

2017年の世界の食料援助量は約380万トンでした。つまり日本では、世界の食料援助量よりも多い食べ物が捨てられています。

すぐにできる  
食品ロスを減らす方法

残さず  
食べよう



自分でできる！  
家族と取り組む！ 食品ロスを減らす工夫

家庭の食品ロスを減らすためには、必要なものだけを買いき、余った食材や料理は別の料理に活用して食べきるようにしましょう。また、加工食品の期限表示を正しく理解することが大切です。家族で協力して取り組みましょう。



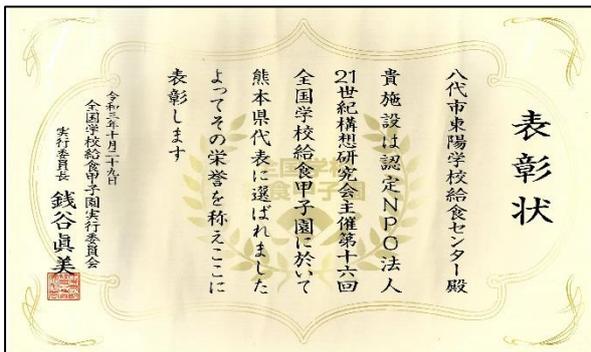
とうようしょうがっこう きゅうしょく じっし もんぶかがくしやう どうようきゅうしょく  
**東陽小学校が給食の実施において文部科学省より、東陽給食センター**  
 ぜんこくがっこうきゅうしょくこうしえんたいかいくまもとけんたいひやう とも ひやうしやう  
**が全国学校給食甲子園大会熊本県代表として共に表彰をうけました。**

とうようしょうがっこう きゅうしょく しょくいく と く せい か みと もんぶかがくだいじん ひやうしやう  
**東陽小学校の給食・食育の取り組みの成果が認められ、文部科学大臣より表彰をうけました。**

これから、がっこう かてい ちいき きゅうしょく しょくいく つと おも  
**学校・家庭・地域・給食センターがつながる食育に努めていきたいと思ひます。**



こんねんど どうようまち のうぎやう せいさん やつしろさん かつやう  
**また、今年度は、東陽町シニア農業で生産されたブルーベリーと八代産トマトを活用した**  
 こんだて ぜんこくきゅうしょくこうしえんたいかい くまもとけんたいひやう きゅうしゅうたいかい しゅつじやう ひやうしやう  
**献立が、全国給食甲子園大会の熊本県代表として九州大会に出場し表彰をうけました!**



しゅうかく ねんせい  
**しょうがの収穫 6年生 (11月11日)**



ねんせい どうようまち はしもと しどう そだ しゅうかく  
**6年生が東陽町の橋本さんご指導のもと育てたしょうがを収穫しました。12月のふるさ**  
 くまさん はしもと りやうり しやうかい  
**と熊産デーに、橋本さんおすすめの「がねあげ」という料理でこのしょうがを紹介ひます。**

