

# 10月 給食だより



令和2年度・10月 その2  
栃木市立栃木第四小給食共同調理場

## 10月のスペシャルランチ

10月16日(金)

栃木市産黒毛和牛

⇒10月は、栃木市産黒毛和牛を牛どんでいただきます。牛肉には、**個体認識番号**というのがあります。その番号をインターネットで検索するといつどこで誰に育ててもらったのかがわかります。その番号から、9月にサイコロステーキでいただいた黒毛和牛は、大宮南小の近くの畜産農家の方が育てたことがわかりました。

## 10月のとち介ランチ

10月28日(金)

栃木市産豚肉で作ったソースカツ

⇒栃木市の豚肉で作ったとんかつを特製ソースにつけたソースカツをいただきます。栃木市には、養豚のお仕事をしている畜産農家の方がいます。長い時間と努力のかかる養豚のお仕事があつてこそ、おいしい豚肉を食べることができるのです。

黒大豆えだまめ

⇒栃木市の天平地域で作られた粒が丸くて大きいのが特徴の黒大豆えだまめ。緑色のさやに黒いポツポツが出てきて、さやの色が変わります。豆の色も紫色からだんだん黒っぽくなり、味も濃くなります。『黒いポツポツはおいしさのしるし』です。



栃木市産いちごのとち介いちごゼリー

⇒栃木市産のとちおとめを使って作ったいちごゼリーです。栃木市には『いちご研究所』という栃木県農業試験場があるのを皆さんは知っていますか？ とちおとめは、この研究所から生まれました。

# 食品ロスを減らそう!

「食品ロス」とは、まだ食べることができるのに、ごみとして捨てられてしまう食べ物のことです。日本では毎年600万トン以上の量の食品ロスが発生しています。日本人ひとりあたり、毎日お茶わん1杯分のご飯を捨てているのと同じ量になり、これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量(2018年で年間390万トン)をはるかに超えています。大切な食べ物をむだにせず、また地球環境を守っていくためにも食品ロスを減らす努力が大切です。

## 食品ロスを減らさなければならない理由

食べ物の「いのち」を  
そまづにしないため



食べ物は、もとは生きていのちをもっていたものです。そして、食べ物には作ってくれた人の思いや努力が込められています。食べ物をむだにしないことで、生きものたちの命に対する敬意と、作ってくれた人への感謝の心を表すことができます。

地球環境を  
守っていくため



食べ物を作ったり、運んだりするとき、私たちはたくさんの水やエネルギーを使っています。さらに食べ残しのごみの処理にも多くのエネルギーが使われ、地球環境に大きな負担となります。食品ロスを減らすことは、むだなごみを減らし、地球を守っていくことにもつながります。

## みんなでチャレンジ! 『3きり運動』

食品ロスを減らす

食べきり

食材はムダなく

使いきり

生ゴミはギュっと

水きり

※食品ロスを減らすため、  
できることから始めよう!!