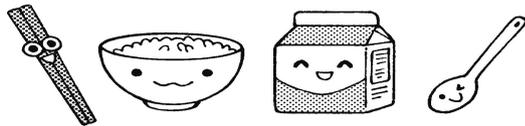




6月は梅雨が始まり、大地をうるおしてくれる月です。

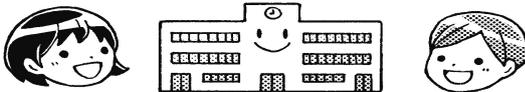
給食室では、気温や湿度が高くなるこの時期、衛生管理を徹底して行い、食中毒予防に、より一層注意を払います。食中毒予防の原則は、「きれいに手を洗うこと」です。四中生の給食前の様子を見てみると、石けんできれいに手を洗い、清潔なハンカチで手をふいている人が多く安心します。みんなが、きれいな手でおいしく、できるだけ残さず食べてほしいと思います。

## 今月は「食育月間」、「環境月間」、毎月19日は「食育の日」



### 6月は食育月間

毎年6月は食育月間です。食育は、生きるうえでの基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものです。また、心身の成長や人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となります。自分の生活をふり返り、「食」について考えてみましょう。



©少年写真新聞社2024

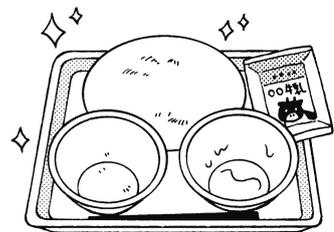
### 環境月間



### 残さず食べて食品ロスを削減

まだ食べられるのに捨てられる食品のことを「食品ロス」といいます。食べ残しはごみになってしまうので、残さず食べるようにしましょう。

また、野菜の皮などを捨てずに使う、弁当などを買う時は期限の近いものを選ぶことなども、食品ロス削減につながります。



©少年写真新聞社2024

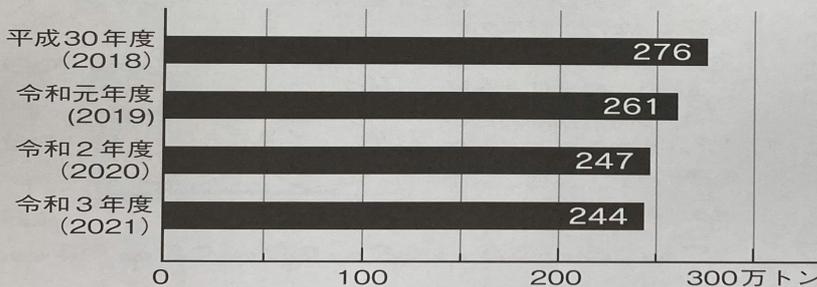
## 一人ひとりの意識で減らそう 家庭の食品ロス

下のグラフのように、2021年度の家庭の食品ロスは244万トンです。3年前の2018年度の276万トンから、32万トン減少しています。

近年では、野菜の皮を厚くむきすぎるなどの「過剰除去」、「食べ残し」は減少傾向である一方、未開封の食品が食べずに捨てられてい

る「直接廃棄」は横ばいとなっています。

わたしたち、一人ひとりが食品ロスを減らさないようにしようという意識を持つことが大切です。2030年度の削減目標、216万トンを目指して、食品ロスを減らす取り組みを続けていきましょう。



目標  
2030年度  
216万トン

出典 環境省 環境再生・資源循環局

④ 給食ニュース No.1925付録 2024年5月18日発行

### 6月の食材について

今月は、埼玉県産の米（彩のかがやき）、小麦粉、みそ・しょうゆ（県産大豆と麦使用）、新座市産のたまねぎ、にんじん、こまつなを使う予定です。

家庭でも地産地消を進め、埼玉県産、新座市産の農産物をたくさん食べて健康な心と体をつくりましょう。

新座市では、おいしく安全な給食を提供するため、できる限り国内で作られた食材を使用するようにしています。

さらに児童生徒に対し地元の農業や食について興味や関心を持たせるため、地元でとれた農産物を使用しております。

