

10月給食だより

令和7年10月(第7号)
羽村・瑞穂地区学校給食センター

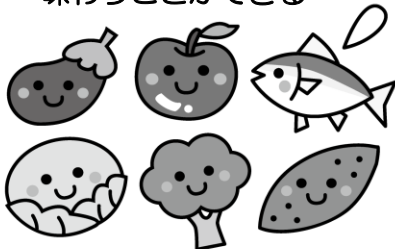
給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは?



新鮮な旬の味覚を
味わうことができる



作っている人の顔がわかり、
安心感が得られる



地域内で資金が還元され、
地域経済の活性化につながる



農業が活性化することで
農地が保全され、景観の
維持や洪水の防止につながる



運ぶ距離が短くなり、
エネルギーやCO₂排出量
が削減でき、環境に優しい



SDGs(持続可能な開発
目標)の達成に貢献できる



学校給食に地場産物を活用する効果



地域の産業や食文化へ
の理解を深めることが
できる



食料の生産、流通に関わる人
びとに対する感謝の気持ちを
育むことができる



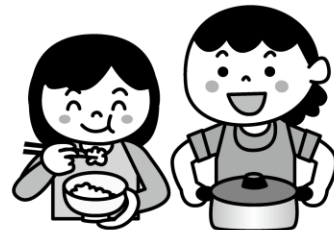
学校と地域との連携・協
力を構築することができる



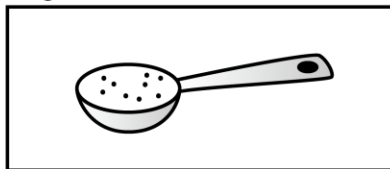
食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?

し げん たい せつ
資源やエネルギーを大切に！

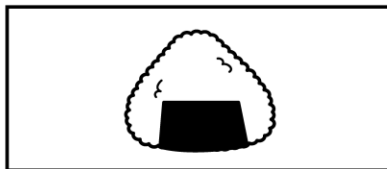
しょく ひん
食品ロスをなくそう！クイズ



Q1 日本の食品ロスを、国民1人1日当たりで計算すると、どれくらいの量になるでしょう？



① おお ぶん
大さじ1ばい分



② おにぎり1こ分

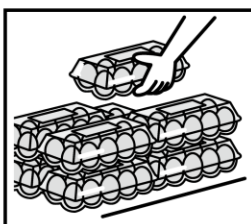


③ バケツ1ばい分

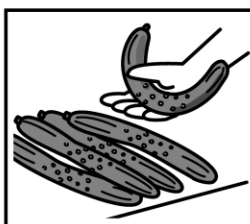
Q2 食品ロスをなくす工夫をしている行動に、○をつけましょう。(いくつでも)



① かい もの い まえ れいぞう
買い物に行く前に冷蔵
庫の中身をチェックする。



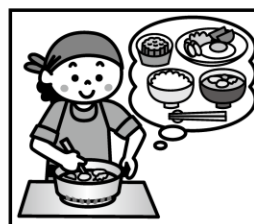
② たまご ぎゅうにゅう おく
卵や牛乳など、奥にあ
たらしい商品を選ぶ。



③ ま がつ たきゅうりなど
曲がったきゅうりなど
不ぞろいな野菜を買う。



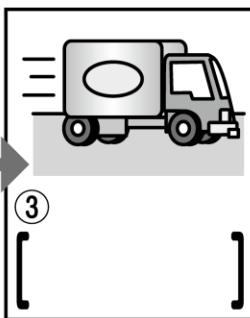
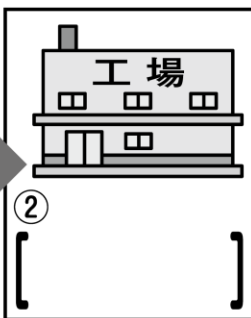
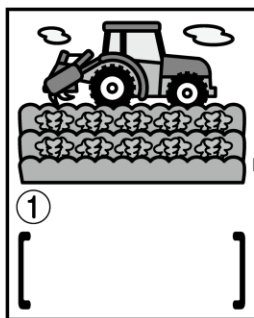
④ しょうみ きげん き
賞味期限が切れてい
たら、すぐに捨てる。



⑤ た りょう
食べきれぬ量だけ
調理する。

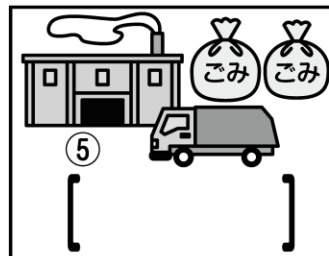
Q3 食べ物をムダにすると、資源やエネルギーもムダにすることになります。

どんな場面でエネルギーが使われているか、下から選んで [] に言葉を入れましょう。



た もの
食べ物を
ムダにすると

おんしつこう か
エネルギーは温室効果ガスとなり、
ちきゅうおんだん か げんいん
地球温暖化の原因になります。
しょくひん
食品ロスをなくしてエネルギーの
づか へ
ムダ使いを減らそう！



はこ ぶ 運ぶ ・ も 燃やす ・ か こう 加工する ・ りょう り 調理する ・ さいばい 栽培する

こたえ

Q1=② 日本の食品ロスの量は約472万トン(「食品ロス量(令和4年度推計値)」農林水産省)で、1人1日当
たり約103gの計算になる。 **Q2=①③⑤** ②売れ残った商品は捨てられてしまうので、手前にある期限の近い商
品を取るとよい。④賞味期限は「おいしく食べることができる期限」なので、すぐに捨てるのではなく、食べられるか
どうか判断することが大切。 **Q3=①栽培する ②加工する ③運ぶ ④調理する ⑤燃やす**