

8月
9月



中学校の給食アンケート上位のメニューを実施します(小学校の炎のスタミナ週間リクエストは、10月に降に実施します!)

献立予定表(都合により献立が変わることがあります。)

八郎湯町学校給食調理場

月	火	水	木	金
8・9月の八郎湯産野菜 (高岡フラワー&ベジタブルさんより) じゃがいも・だいこん・きゅうり・ みょうが・にんじん・たまねぎ・なす・ ピーマン・かぼちゃ・キャベツ・ねぎ・ さつまいも・ごぼう・はくさい など 味わって食べましょう!			8/25 麦ごはん 牛乳 チキンカレー 大根サラダ	26 ごはん 牛乳 肉だんご(2こ) レタスのサラダ みょうがのみそ汁
29	30	31	9/1 小2なし	2
シャキシャキそぼろ丼 (麦ごはん) 牛乳 なめたけ和え すまし汁 焼きプリンタルト 中学校 アンケート デザート1位	ごはん 牛乳 あじの煮つけ 切り干し大根ソース炒め ズッキーニのスープ	ごはん 牛乳 ポテトコロッケのり塩 もやしの中華炒め 玉子スープ	ごはん 牛乳 米粉ぎょうざ(2こ・3こ) 中華和え マーボーなす	ごはん 牛乳 ユーリンチー(2こ) ひじきのカレー炒め かぼちゃのみそ汁 わかさぎのつくだ煮
5 中学校なし	6	7 お月見メニュー	8 小6なし	9 小6なし
ごはん 牛乳 松風焼き キャベツとウィンナーの炒めもの ミネストローネ	ごはん 牛乳 いわしのごまみそ煮 こんにゃくのおかか炒め 大根のすまし汁	ごはん 牛乳 うさぎ型ハンバーグ 秋野菜炒め 白玉汁 お月見ゼリー	ごはん 牛乳 アドボ にんじんサラダ キャベツのスープ りんごゼリー	ごはん 牛乳 いかのごましょうゆ焼き 野菜炒め なめこ汁
12	13	14	15	16
米粉パン 牛乳 チキンソテー 野菜ソテー 麦とごぼうのシチュー ブルーベリージャム	わかめごはん 牛乳 オムレツ(プレーン) 小松菜の和えもの さわにわん	わかめうどん 牛乳 パラパラかき揚げ 厚焼き玉子 中学校 アンケート 副賞1位	ごはん 牛乳 ポークしゅうまい ひじきの炒めもの なすのみそ汁 ラ・フランスゼリー	ハヤシライス 牛乳 (麦ごはん) 海藻サラダ
19	20 中学校なし	21	22	23
敬老の日	ガーリックライス 牛乳 手作りハンバーグ キャベツのマリネ コンソメスープ	ごはん ジョア(ストロベリー) さばのみそ煮 きんぴらごぼう じゃがいものすまし汁	2色揚げパン 牛乳 チリコンカン ポトフ	秋分の日
26	27	28 中3なし	29 中3なし	30 中3なし
ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き 切り干し大根ソテー のっぺい汁 かぼちゃプリン	麦ごはん 牛乳 ポークカレー 即席漬け	ごはん 牛乳 ささみのオランダ揚げ かぼちゃのカレーそぼろ煮 八杯豆腐	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 卵の花炒め さつまいも汁	ごはん 牛乳 ハンバーグ和風ソース ポテトのチーズ煮 チンゲン菜のスープ

8・9月の給食目標 … 給食の残菜や、食品ロスについて考えよう。

9月 食育たより

7月4日～8日 炎のスタミナ週間&残量0+完食100%キャンペーン

小学校の健康委員会による炎のスタミナ週間と、中学校の給食委員会による残量0+完食100%キャンペーンが行われました。5日間、クラスごとに食缶の残量(kg)を競い合いました。このキャンペーンのねらいは「自分の栄養バランスを整えること」「給食の残量をできるだけ減らすこと」「給食に携わっている方々に感謝して食べること」です。一人一人、自分やクラスの目標に向かい、じっくりと取り組むことができたでしょうか。結果は次のとおりです。

結果(小学校1～3年生)

1位: 2年生 (6.2kg)
2位: 1年生 (7.6kg)
3位: 3年生 (7.7kg)

結果(小学校4～6年生)

1位: 5年生 (0.63kg)
2位: 4年生 (0.85kg)
3位: 6年生 (1.87kg)

結果(中学生)

1位: 1A (2.37kg)
2位: 3A (3.6kg)
3位: 2A (7.4kg)

小学校の上位のクラスには、賞状→と給食リクエスト券が贈呈されました。



フードロス(食品ロス)について考えよう

食品ロスとは、生産から消費までの段階で、本来食べられるにも関わらず廃棄される食品のことです。日本では、年間612万トンの食品ロスが発生していると推定されます。これは国民1人当たり換算すると、132g・茶碗1杯分のごはんの量に相当します。

家庭では、過剰除去や直接廃棄、食べ残しなどが食品ロスの主な原因です。これらは、私たち一人一人が取り組める身近な問題です。

国民1人当たり食品ロス量

1日 約132g

= 茶碗約一杯分のごはんの量

年間 約48kg

= 年間一人当たりの米の消費量

過剰除去

野菜や果物などの皮やへたなどを取る際、過剰に取り除かれた部分のこと。



直接廃棄

消費期限や賞味期限が過ぎたことにより、未使用の状態のまま廃棄された食品のこと。



食べ残し

料理もしくはそのまま食べられる食品として提供されたもののうち、食べ残して廃棄されたもの。



食品ロスを減らすためにできること

○食べ残しをしない ○消費期限と賞味期限の違いについて、きちんと理解する
○皮やへた等の取りすぎに気をつける ○買いすぎず、必要な物だけ買う など

食べられる食品を無駄にしないよう、大切に食べましょう

