

八郎潟町学校給食調理場

7月5日～9日 小学校「炎のスタミナ週間」

結果(1～3年生)

1位:1年生
2位:2年生
3位:3年生

結果(4～6年生)

1位:6年生
2位:5年生
3位:4年生

7月の第2週に、小学校の健康委員会による「炎のスタミナ週間」が行われました。5日間、健康委員が各クラスに完食した人数を聞きに行き、その完食率(%)を競いました。結果は左記のとおりです。炎のスタミナ週間では、「好ききらいせず、自分が目標にした量の給食をがんばって、全部食べる」ことを目指しています。一人一人、自分の目標に向かい、じっくりと取り組むことができたでしょうか。



↑上位のクラスには、給食リクエスト券が贈呈されました。



↑結果を記入する様子。



↑学級での説明の様子。

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、本来食べられるの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人当たりに換算すると、132g茶碗一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み

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



家庭から出る主な食品ロス

過剰除去

野菜や果物などの皮やへたなどを除去する際に、過剰に除去されたもの。



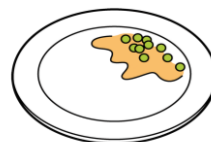
直接廃棄

消費期限や賞味期限が過ぎたことにより、使用・提供されずにそのまま廃棄されたもの。



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
- 消費期限や賞味期限について正しく理解する
- 食品の皮のむきすぎに気をつける
- 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