とよた SCHOOL LUNCH NEWS

2022 1月号

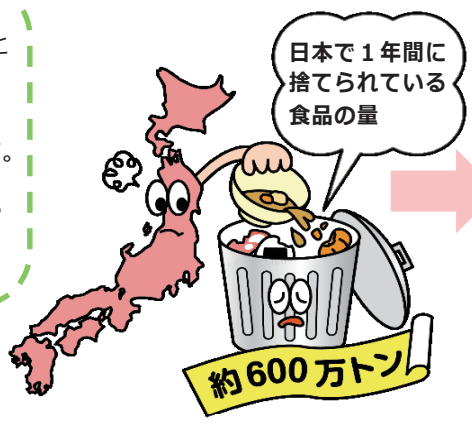
編集　栄養教諭・学校栄養職員

「食品ロス」について知ろう！

『食品ロス』とは？

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを**「食品ロス」**といいます。

「食品ロス」の多くは、ごみとして燃やされます。ごみを運び、燃やすと二酸化炭素が出るため、環境への負荷も増加してしまいます。



１日あたり、大型トラック
約1,640台分

この量は、**一人が毎日 茶碗約一杯分**の食品を捨てていることになります。

今回の給食ニュースでは、豊田市や学校、給食センターの取組について紹介します。

一人ひとりができることから食品ロスを減らせるようにしていきましょう。

食べられるのに捨ててしまうのは
「もったいない！」まる。

～食品ロスとSDGｓ～

「食品ロス」を減らすことは、SDGｓの目標である、

２「飢餓をゼロに」

１２「つくる責任 つかう責任」

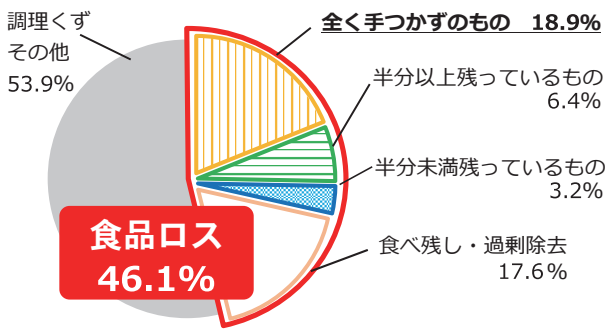
のゴールにつながります。

日本は２０３０年までに「食品ロス」を半分に減らすことを目標とし、世界に宣言しています。

豊田市の取組　みんなで減らそう食品ロス
～すべての食品に、作り手の思いがある～

【豊田市の実態】

家庭から出された燃やすごみに含まれていた生ごみのうち、**46.1%**の食品ロスがありました。そのうち18.9%の食品は購入後、全く手つかずのまま捨てられていました。



令和元年度　豊田市ごみ減量推進課調査より

買い物では「手前どり」

買い物をする時は、商品棚の手前から取りましょう。

賞味期限や消費期限が近いものから購入することで、食品ロスを減らすことができます。

お店では、ガンバレルーヤのよしこさんをモデルにしたポスターやＰＯＰで宣伝しています。

ラッピングごみ収集車による啓発

▲令和2年度　最優秀賞
若林東小学校　石橋（いしばし） 心愛（ここな）さん(当時5年生)の作品

食品ロスの課題を考えるために、市内の小学４～６年生を対象に、啓発ポスターを募集しました。

最優秀賞の作品はごみ収集車の側面にラッピングされ、ごみ収集作業で市内を走行しながら、食品ロスの削減を啓発しています。

▲若林東小学校　ごみ収集車の見学

みなさんの意識と行動が食品ロスを減らします。できることから取り組んでいきましょう。

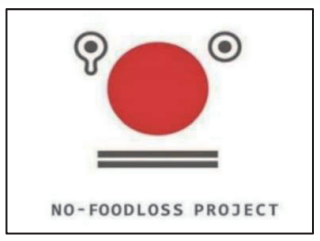
学校の取組　四郷小学校　食に関する指導
～ ろすのんを元気にしよう ～

四郷小学校で３年生を対象に、栄養教諭と担任が連携して食に関する指導を行いました。1人当たりの食品ロスの量を示して実態を伝えたり、ロゴマーク「ろすのん」を用いて話し合いをしたりして、食品ロスについての理解を深める活動を行いました。

1人当たり、１年間で約45kgの食品ロスがあります。これは、毎日茶碗約一杯分のごはんと同じ重さの、食べられる食品を捨てている計算になります。

今日のテーマは『ろすのんを元気にしよう』だよね。食品ロスを減らすために、私たちができることはなんだろう？

食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」



▲「ろすのん」の名前は、食品ロスをなくす（non）という意味で、中心の丸はお皿を、下の二本線はお箸をイメージしています。

授業の振り返りから

【自分たちにできること】

- 賞味期限を見る。
- 食べ物を冷凍保存して使う。
- 給食（食事）を残さないで食べる。
- 必要な分だけを買うために、買い物に行く前にメモをとる。

できることから
はじめよう！

～子ども食堂とは～

子ども1人でも行くことができ、無料または低価格で子どもたちと調理や食事をしているコミュニティの場のことです。

豊田市内に、２７か所の子ども食堂があります。

給食センターの取組

子ども食堂への提供

給食センターでは、新型コロナウイルス感染症や台風の影響などで休校になったことにより、余ってしまった食品を豊田市内の子ども食堂へ提供し、食品ロスの削減に取り組んでいます。

▲中部給食センターでの受け渡しの様子

厚焼き卵を使って、チャーハンを作りました。
だんごやゼリーもみんなでおいしく食べました。

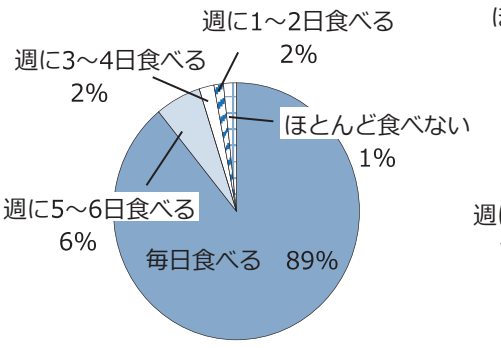
子ども食堂「ゆるっとほっとかふぇ」での食事の様子 ▶

ぼく、わたしの食生活 ～食生活状況調査～

令和３年６月に、市内の小学校３・５年生、中学校２年生（計10,787人）を対象に食生活状況調査を実施しました。その結果の一部を紹介します。

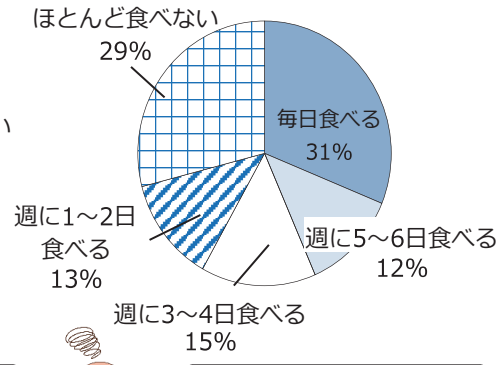
朝ごはんについて

●あなたは朝ごはんを食べますか？



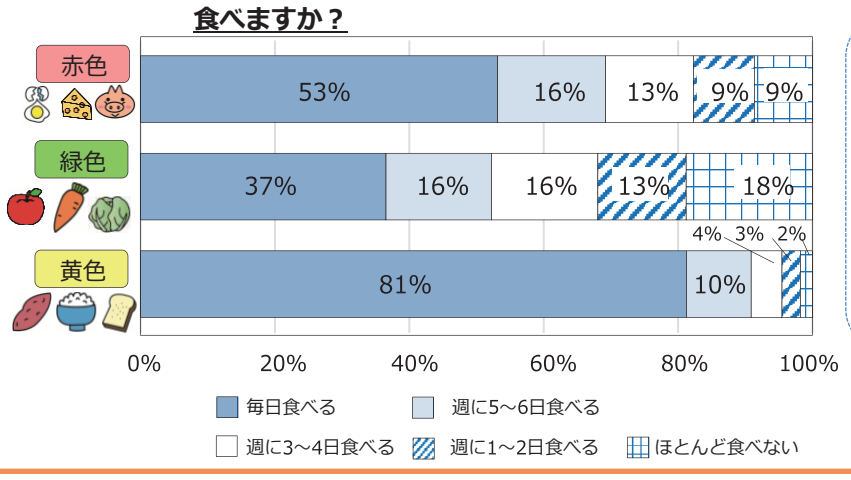
ほとんどの人が朝ごはんを毎日食べて元気に登校しているまる。

●１週間のうち、朝ごはんに野菜を何日食べますか？



毎日食べる人は３割ほどしかいないまる。

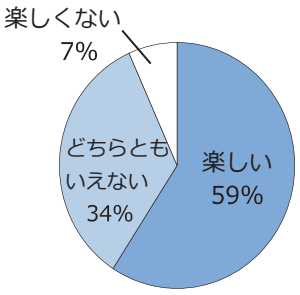
●１週間のうち、朝ごはんに赤、緑、黄色の食品をそれぞれどれだけ食べますか？



朝ごはんでは、黄色の食品を中心に食べている人が多いようです。緑や赤の食品もバランスよく食べられるとよいですね。

給食について

●給食の時間は楽しいですか？



●楽しいと思う理由

一番多い回答は…

「給食がおいしいから」

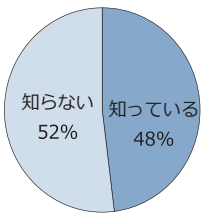
●楽しくないと思う理由

一番多い回答は…

「だまって食べなくてはいけないから」

楽しく給食を食べてくれてうれしいまる。新型コロナウイルス感染症予防のための黙食の決まりが守られていることが分かるまる。

●「地産地食」という言葉を知っていますか？

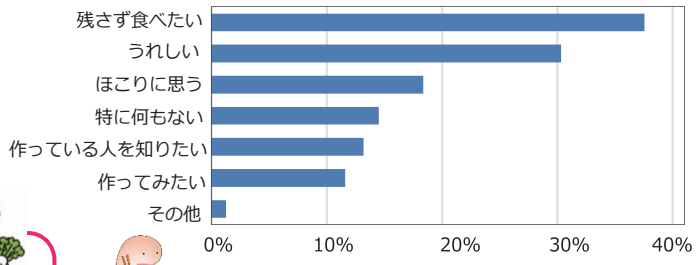


※豊田市では、地域で作られた食べ物（地場産物）を地域で食べることを「地産地食」といいます。

地産地食のよい所

- 旬のものが食べられる
- 安心、安全
- 地域の食文化や歴史を知ることができる

●給食に豊田市産の食材が使われていることを知り、どう思いましたか？（複数回答）



「残さず食べたい」と思っている人が多いまる。

豊田市の学校給食では、多くの地場産物を活用し、「地産地食」を進めています。

旭の恵みで、旭を笑顔に

～ジビエバーガーの開発・販売～

旭中学校の3年生が、総合的な学習の時間で「ジビエを活用した地域活性化」をテーマに、シカ肉を活用した「ジビエバーガー」の開発と販売を行いました。

ジビエとは

ジビエとは、野生の鳥や、けものの肉のことです。
豊田市や全国の山間部では、シカやイノシシによって、米や野菜などが荒らされるという被害が問題となっています。捕まえた動物の命を大切にいただくという意味も込めて、料理として活用される取組が全国でも増えています。

▲地域の猟師（りょうし）さんにお話しを聞く様子

開発の様子

▲地域の方と協力して開発を進めました

▲バーガーを宣伝するためのポスターも作成しました

販売の様子

▲キッチンカーで市内のイベントに参加し販売を行いました

お客様に喜んでもらうために、必死に頑張りました。
いろいろな人の思いがつまったバーガーは、きっとこれからもたくさんの人を幸せにしてくれると思います。

仲間と協力して、販売で目標の個数を超えることができて、嬉しかったです。これからもいろいろなことに挑戦していきたいと思いました。

1/7（金） 人日（じんじつ）の節句

豊田のじまん！ 松平の七草

松平産の七草が、１月７日（金）の給食に登場しました。
七草農家の安藤源さんにインタビューをしました。

「人日の節句」には、一年間病気にかからないように願い、春の七草が入った「七草がゆ」を食べる風習があります。

七草栽培のポイント①

種類によって育て方が違うから大変まる。

７種類を１月７日の出荷に合わせて育てます

七草栽培のポイント②

種とりが難しい作業まる。

種を採るために５月まで七草を育てます

Q 大切にしていること

伝統のある「松平の七草」を**未来へ残すため**にがんばっています。
七草農家が減っていて、現在は５人で３万パック分の栽培をしています。

安藤（あんどう）　源（げん）さん

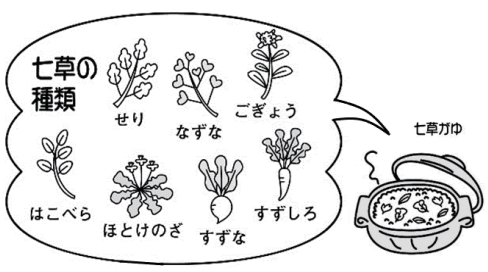
Q 松平の七草の特徴

「せり」です。
給食やお店に売っている松平の七草は、せりが入っている量が多いです。
せりは、松平の七草の原点です。
香りがよく、おいしいですよ。

せり

Q 子どもたちへメッセージ

松平では、約４０年前から七草を育てています。
野原にある七草の種を集めて、栽培がはじまりました。
地域の伝統ある七草をおいしく食べてくださいね。



▲せりの畑