



令和5年給食だより もりもり

あけましておめでとうございます。充実した年末年始となったでしょうか。今年も、子どもたちが健康に、元気いっぱい遊ぶことができるよう、安全でおいしく、栄養満点の給食を作りたいと思います。今年もよろしくお願いします。

食卓を支えてくれる人たちについて考えてみましょう。



給食を良めるまでの間には、食料を生産してくれる米農家、野菜農家、酪農家、畜産農家、漁業者や、配送してくれる配送業者、食材の発注や買い物、調理をする保護者の方や調理員、配膳して一緒に食べてくれるおうちの人、先生やお友達がいいます。みんな、おいしく食べてほしい、好き嫌いをなく食べてほしい、という気持ちで携わっています。すべての人は共通して食べたものからできています。食べたいものだけを食べる食生活よりも、自分の体に必要なものを考えて食材を選択し、食べる力を養っていけるようにしたいですね。



「食品ロス」について考えてみましょう

私たちの住む日本では、食べられるのに廃棄されている食品が年間で600万トン以上発生しています。これを「食品ロス」といい、売れ残りや、期限切れ、食べ残しを指します。世界には食べたくても食べることでできずにいる子どもたちもたくさんいます。好きなものを食べることができることに感謝の気持ちを持つことができると良いですね。あいゆう園の給食の残飯は、基本的にはありませんが、献立によっては残飯が出てしまったり、食べ進みが良くないことがあります。嗜好にはもちろん配慮していますが、給食は好きなものばかりが出るわけではありません。旬、栄養、伝統、安全性などを考慮した献立で、様々な食材や味に触れ、慣れて、卒園時には食べられるようになってほしいと思います。

日本の食品ロスの発生

