

2月 給食だより

2月号
流山市立
江戸川台小学校

校庭に梅の花が咲いていました。春が、少しずつ近づいています。2月は、給食に春をイメージするような献立を取り入れています。好き嫌いなく、残さず食べていますか。食べ物を残すとゴミになってしまい、もったいないですね。4年生が「SDGs (持続可能な社会)」の学習をしています。

「SDGs」って何だろう



世界で作られる食べ物は、世界中の人たちに行き渡っていないのが現状です。日本のように残すほどたくさんの食べ物をいつでも食べられるような、恵まれた生活をしている人もいれば、食べ物がなくて飢餓状態の人もいます。

そんな世界を変えようと2015年に国連連合が「SDGs・・・持続可能な開発目標」を決めました。世界中の人達が、安心して地球で暮らし続けるための目標のことです。

こんな大きな目標の中で小学生のみなさんも協力できることがあります。

それは、「食品ロスを減らすこと」「食べ残しを減らすこと」「ゴミを減らすこと」です。まず食べ残しを減らしましょう。自分の食べられる量を考えて、盛りつけてもらいましょう。食べてしまえば栄養になりますが、食べ残してしまうとゴミになってしまいます。



減らそう食品ロス



まだ、食べられるのに捨てる食品を「食品ロス」といいます。

買いすぎ
ちゅうい
注意!

皮を厚くむき過ぎや切り落とし過ぎ。よく洗えば食べられます。



捨てちゃうなんてもったいない。

買い物の前には、食品の在庫を確認してね。



余った食材を工夫して使いきりましょう。

【似ているけど違う「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていますか】

お店で買った食品には、安全においしく食べられる期限があります。袋や容器に「消費期限」「賞味期限」のどちらかが表示されています。意味は違いますが、食品を安全に、おいしく食べられる期限を表しています。

<p>消費期限</p> <p>「食品が安全に食べられる期限」</p> 	<p>賞味期限</p> <p>「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」</p> 
<p>消費期限は、食品が傷みやすく、品質が悪くなるのが早い食品に表示されています。(弁当、サンドイッチ、ケーキ、生めんなど) 期限を過ぎた場合は、食べない方がよいでしょう。</p>	<p>賞味期限は、比較の日持ちのする食品に表示されています。(スナック菓子、カップ麺、缶詰、ペットボトルなど) 期限が過ぎても、すぐ食べられなくなるものではありません。家の人に相談しましょう。</p>

※袋や容器を開封しないで、書かれている保存方法で保存した場合です。

4年生が食育の授業を受けました。テーマは「残さず食べよう」給食を作っている葉隠勇進(株)の方が、ゲストティチャーとして「残さず食べる」ことが、SDGsにつながることを教えてくれました。



給食ができるまでの写真を見て、説明を聞きました。子ども達が、実際の調理器具のスパテレを持ってみたり、釜の大きさに驚いていました。調理員さんへのQ&Aでは、とても、活発に質問をしていました。



【感想】授業をして給食を残さず食べようと思いましたが、釜やしゃもじが、とてもでかくてびっくりしました。楽しかったです。