

給食だより

10月



令和2年10月5日

野田市立二ツ塚小学校



10月16日は世界食料デー



戦争や紛争を防ぎ、世界の平和と安全を維持するために設立された国際平和機関を国際連合（国連）と
 います。この国連によって世界の食料問題を考える日として制定されたのが、10月16日「世界
 食料デー」です。世界の一人ひとりが協力し合い、「すべての人に食料を」を実現し、世界に広が
 る飢餓などを解決していくことが目的です。

世界の食料問題なんて言われても、私たち1人の力ではどうにもならないように思えるかもしれま
 せん。しかし、世界には食べ物に困っている人たちがたくさんいる現状や、一方で多くの食品が捨てら
 れていることを知り、自分にできることは何かを考えて行動することが、世界を変える第一歩となるの
 です。

World Food Program (世界食料計画)

「世界では9人に1人が飢餓に苦しんでいる」ことを知っていますか？
 WFP (世界食料計画) は、国連の食料支援機関とし、飢餓のない世界を
 目指して活動しています。日々、5000台のトラック、20隻の船、70機の
 飛行機を動かし、支援を最も必要としている人々に食料や支援物資を届けています。



Hunger free world

(飢餓のない世界を)

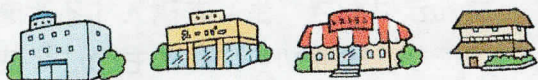


世界の食料援助量より日本の食品ロスが多い!?

2017年の世界の食料援助量は約380万トンでした。それに対し、日本の食品ロスは1年間
 で643万トンであり、多くの食べ物が捨てられています。
 *平成28年度の推計値です。毎年の食品ロスの推計値は農林水産省・環境省から公表されます。

食品ロスはどこで発生しているの？

食品メーカー 小売店 飲食店 家庭



食品ロスは食品メーカーや小売店、飲食店や家庭など、
 さまざまな場所で発生します。過剰生産やパッケージの印
 刷ミス、販売期限がすぎた売れ残りなどのほか、飲食店や
 家庭、学校給食の食べ残しなども食品ロスになります。



まずは、「給食を残さず食べる」からはじめよう!!

今年度は各クラスで給食の目標をたてています。食品ロスにあった目標をご紹介します。

- 2年1組 「すききらいせずに食べよう」
- 3年1組 「すききらいせず、苦手なものも1口食べる」
- 5年2組 「ご飯粒を1粒も残さずに食べよう」



応援
しているよ!

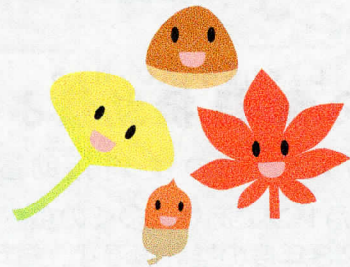
秋に美味しい給食レシピ

ようやく秋らしい季節になってきました。食欲の秋！ぜひ、二ツ塚小給食の味を家庭でもお楽しみください。

きのこ丼（4人分）

豚小間肉	40g	
生姜	1片	みじん切り
料理酒	少々	
ごま油	小さじ2	
きくらげ	2g	
たけのこ水煮	40g	短冊切り
にんにく	1片	みじん切り
まいたけ	20g	ほぐす
しめじ	20g	ほぐす
えのき	20g	1/2カット
人参	1/3本	短冊切り
生揚げ	80g	短冊切り
焼きちくわ	40g	半月切り
うずらの卵	4個	
小松菜	40g	2cmカット
ねぎ	20g	小口切り
中華だし	80cc	
オイスターソース	小さじ1	
しょうゆ	大さじ1	
みりん	大さじ1/2	
料理酒	小さじ1	
砂糖	小さじ1	
片栗粉	小さじ1/2	水で溶く
ごま油	小さじ1	
ごはん	4人分	

1. 生姜と酒で豚肉に下味をつける。
2. ごま油をひいて、にんにくと下味をつけた肉を炒める。
3. たけのこ・にんじんを加える。
4. きのこを加え、中華だしで煮る。
5. うずらの卵と生揚げ、ちくわを加える。
6. 調味料を加えて味を調える。
7. ねぎと小松菜を加える。
8. 水溶き片栗粉でとろみをつけて、ごま油を回しいれる。
9. 炊けたごはんにのせて完成です。



さんまごはん（4人分）

さんま	3尾ぶん	1cm幅の短冊切り
片栗粉		
揚げ油		
しょうゆ	大さじ1	みじん切り
砂糖	大さじ1	
生姜	1片	
いりごま	大さじ1	

1. さんまは開き（生）を購入すると簡単です。短冊切りにしたものに片栗粉をまぶして揚げます。
2. みじん切りにした生姜を加えて調味料を煮立て、砂糖をとかす。
3. 揚げたさんまを2の調味液の中に入れて和え、ごまを加える。
4. 炊けたごはんに3を混ぜ合わせたら完成です。

*分量は目安です。味を見ながら調整してください。