



食育だより 特別号

令和5年10月20日
台東区立黒門小学校
校長 石田 隆

10月は食品ロス削減月間です



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をいい、日本では年間523万トン発生しているといわれています。これは、日本人1人当たりが毎日お茶碗1杯分の食べ物を捨てていることとなります。国際連合では、2030年までに世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させるなどの目標が設定され、世界的にも関心もたれています。ご家庭でも考えてみましょう。

「たいとう食ハピDay」を知っていますか？

「たいとう食ハピDay」とは

台東区では、毎月30日を「たいとう食ハピDay」として、食品ロスを減らしていくための取組を進めています。

「たいとう食ハピDay」という名称は、区民からの公募で生まれたもので、区内小学生が考えた名称に決まりました。「食品ロスがなくなって、作る人も食べる人も、みんなが幸せになれるように」という願いが込められています。

台東区ホームページでは、「たいとう食ハピDay」に関する毎月おススメの取組を紹介しています。



<https://www.city.taito.lg.jp/kurashi/gomi/namagominogenryo/osusumeshokuhapi.html>

食品ロス削減献立を給食で実施します！

スパイシートマトライス

ひき肉と細かく刻んだ野菜を、トマトや香辛料と一緒に煮込み、バターライスにかけた料理です。

人参は皮ごと使用し、

サラダのキャベツの芯を入れることで野菜の廃棄量を減らします。



アップルソースサラダ

すりおろしたりんごを入れたドレッシングを野菜にかけます。

りんごは皮ごと使用し、廃棄量を減らします。

りんごは、赤色でも黄色でもきれいにできます。



こちらでレシピを見ることができます。ぜひご家庭でもお試しください。→

<https://www.taito.ed.jp/weblog/files/1310217/doc/83285/528889.pdf>

