

食育通信



令和8年10月号
喜界町防災食育センター

10月27日から11月9日は、読書週間です。給食では、お話に出てくる料理を献立に取り入れてみました。給食を食べて下の本を読んだり、他の本を読んで「こんな料理が出てくる本があるよ」と教えてもらえたらうれしいです。

ブックメニューの紹介

※下記の本は、町図書館にあります。

★10月27日 カレー

『ふしぎなでまえ(かがくい ひろし)』

★10月28日 ナポリタン

『めんのめん めん(庄司 三智子)』

★10月29日 おだんごスープ

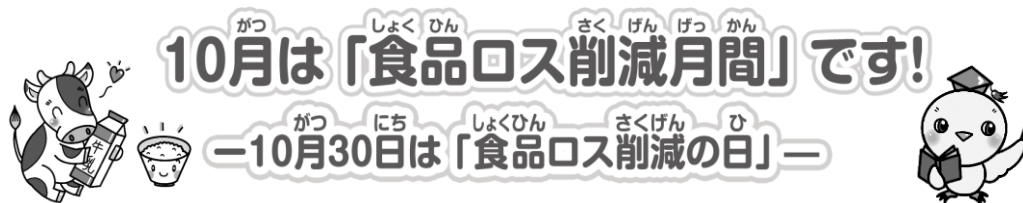
『おだんごスープ(角野栄子)』

★11月4日 かぼちゃスープ

『14 ひきのかぼちゃ(いわむら かずお)』

★お知らせ★

9月28日(月)から10月2日(金)までの一週間は「日本の味めぐり週間」として、日本各地の郷土料理やご当地メニューが登場します!日本各地には、その地域の風土や人々の知恵から生まれた様々な料理があります。詳しくは、献立表をご覧ください。



どんな大産地でも食料資源は“無限”ではありません。さまざまな自然の影響によって、農作物が不作になったり、魚の漁獲量が減ったりしています。私たちの命をつなく貴重な食べ物を大切にいただくために食品ロス削減を実践していきましょう!

みなさんは、右のイラストを見たことがありますか?
これは、農林水産省が作成した食品ロス削減国民運動のキャラクター「ろすのん」です。この名前には、「食品ロス」をなくす(non)」という願いが込められています。「ろすのん」の真ん中の赤い円は「お皿」、下の二本線は「おはし」がイメージされています。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT



では、「ろすのん」を左のような笑顔にするには、どんなことに
と取り組んだらよいのでしょうか?

- 食べきれん分だけ作る。
 - 野菜の皮など食べられる部分はむだなく使う。
 - 自分に合った量を残さずに食べる。
 - 冷蔵庫の中の食品をこまめにチェックする。
- などが考えられますね。自分にできることから少しずつ実践していきましょう。

食べ物本来の「姿」を知る機会を



近年、「魚は切り身の姿で泳いでいる」「昆布は畑で育つ」など、食材について間違った認識をしているお子さんがいるそうです。こうしたことが起こる背景には、食品の販売方法も影響しているようです。お店では消費者のニーズに合わせ、できるだけ廃棄する部分を除いて、すぐ食べられるようにして売られていることが多くなっています。



そこで機会があれば、ぜひ、お子さんに食べ物本来の「姿」を知る機会を作っていただきたいと思います。食べ物本来の姿を知ること、私たちが生き物の「命」をいただいていることを実感でき、食べ物を大切に食べることにつながると思います。