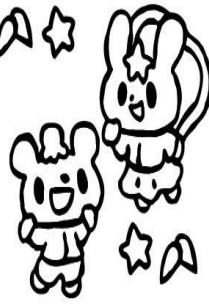


# 給食だより

7月号



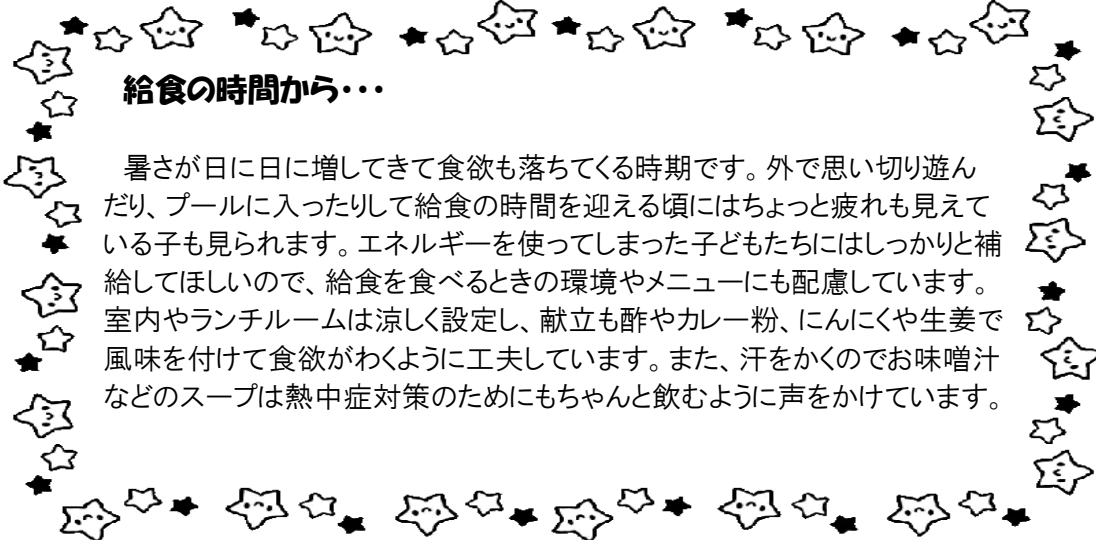
2019年7月1日発行  
田園調布学園大学  
みらいこども園  
栄養士 中嶋なおみ

## 「食品ロス」ご存じですか？



「食品ロス」という言葉をご存じですか？最近、ニュースでも取り上げられていて耳にしたことがあるかと思います。「食品ロス＝まだ食べられるのに捨てられてしまった食べ物」ですが、食品工場で大量に廃棄されているごはんやパン、野菜などをニュースの映像などで流れています。その背景には、コンビニやスーパーでおにぎりやお弁当、パンなどが常に置いてある状況から工場は余分にご飯を炊いたり、パンの生地を作ったりしているため、余剰が出ます。また、スーパーでは形や色の良いそろった野菜を売るために色や形の悪いものは店頭に出ることなく廃棄されることもあるそうです。そういったものをゴミとして燃やしているとエネルギーもお金もかかります。今は畜産業の飼料やたい肥に加工することも進められていますが、家庭での食品ロスはまだ燃やしているのが大半なので、消費者一人一人の意識の仕方では食品ロスは減らせるのだそうです。無駄な買い物をしない、見た目だけでなく安全性、おいしさで食品を選ぶことなど少し意識を変えてみませんか？

園でも園庭で夏野菜を育てています。きれいなものだけでなく、色や形がちょっと違うものも収穫します。それもみんな同じ野菜でおいしく食べられることを子どもたちに伝えていけたらと思います。



### 給食の時間から・・・

暑さが日に日に増してきて食欲も落ちてくる時期です。外で思い切り遊んだり、プールに入ったりして給食の時間を迎える頃にはちょっと疲れも見えている子も見られます。エネルギーを使ってしまった子どもたちにはしっかりと補給してほしいので、給食を食べるときの環境やメニューにも配慮しています。室内やランチルームは涼しく設定し、献立も酢やカレー粉、にんにくや生姜で風味を付けて食欲がわくように工夫しています。また、汗をかくのでお味噌汁などのスープは熱中症対策のためにもちゃんと飲むように声をかけています。

リクエストありがとうございます

玄関のサンプルケースの上に、給食のレシピのリクエスト用紙があります。  
ご利用いただき、リクエストや質問などありがとうございます。  
用紙にお名前のご記入をいただきますとお答えしやすいのでよろしく願っています。

