

# 11月給食たより

高崎市立鼻高小学校  
平成30年11月

## 高崎市地場産物月間

11月に入り、私たちが住んでいる高崎市でもたくさんの農作物が収穫の時期を迎えました。  
みなさんと同じ高崎市で育った、新鮮な食材を届けていただき、おいしい給食を作ります。

『鼻高町をきれいにする会』より



さといも



ながねぎ

『JA たかさき』より



ごぼう



チンゲンサイ



はくさい



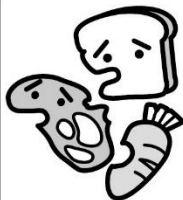
ブロッコリー

## 10月19日に給食集会が行われました！

10月24日の学校給食ぐんまの日に関連して、給食集会を行いました。給食委員さんが、地場産物のいい点について発表してくれました。自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などよい点があります。とれたてをすぐに食べられるので新鮮、農薬が少なく安全、新鮮な野菜でおいしい、など大きな声で発表してくれました。ほかにも、給食3択クイズをしました。また、栄養士からは給食室の1日をスライドで発表しました。最後に給食委員さんが給食室のみなさんに感謝の手紙を渡しました。



給食集会の様子



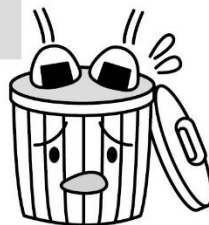
# 食品ロス×クイズ



まだ食べられる食品を捨てる「食品ロス」について考えるクイズです。□に、○か×かで答えましょう。

Q1

日本の食品ロスは、年間で約646万トン。日本人一人当たり、毎日おにぎり約2個分捨てていることになる。



.....

Q2

賞味期限が切れていたら、すぐに捨てた方がよい。



.....

Q3

買い物に行く前に、冷蔵庫の中身をチェックした方がよい。



.....

Q4

買い物に行ったら、卵や牛乳などは奥にある新しい商品を選ぶとよい。



.....

Q5

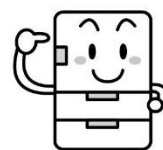
バイキング形式のレストランでは、食べきれない量でも、まずは全種類盛りつけた方がよい。



.....

Q6

あまった食材や食べきれずに残った料理は、冷蔵庫や冷凍庫に保存する。



.....

Q7

食品ロスを減らすためには、一人ひとりの「もったいない」という気持ちが大変重要。この日本語は、世界的にも注目されている。



.....

## こたえ

Q1=○ [646万トンの食品ロスのうち、289万トンが一般家庭からのもの(2015年度推計値・農林水産省、環境省)]

Q2=× [賞味期限は「おいしく食べることができる期間」なので捨てるのではなく、食べられるかどうか判断することが大切] Q3=○ [必要な食品を必要なときに、必要な量だけ買う工夫の一つ] Q4=× [売れ残った商品は捨てられてしまう

ので、すぐ食べる場合は手前から取る] Q5=× [自分が食べられる量を盛りつけて、残さず食べることが食事のマナー]

Q6=○ [あまった食材や残った料理は、すぐに捨てるのではなく、冷蔵庫や冷凍庫をうまく活用して食べることが大切]

Q7=○ [ワンガリ・マータイさん(環境分野で初めてノーベル平和賞を受賞したケニア出身の女性)が、「もったいない(MOTTAINAI)」という日本語とその精神を世界に広めた]