



もったいない大作戦ウィーク

食品口又容够《答》! 給食篇 1



食品ロスとは、まだ食べ られるのに捨ててしまう 食べ物のことをいいます。





食品ロスを減らせば、燃やす ごみも少なくなり、環境にかけ る負荷を減らすことができます。





食品ロスを減らすためには、 つくる人・買う人、どちらも 責任をもって行動することが 大切です。





給食から食品口スを減らすためには、「なるべく残さず食べること」が大切です。 でも、時間内に食べきることができな かったり、上手に配膳できなかったりして、 たくさんの残菜が発生しています※。





※ 給食センター元八王子では、中学校6校、小学校1校に給食を提供していますが、毎月13~15%程度が残菜となり、廃棄されています。その量は、年間30トンを超えます。

給食を残さず食べるためには、 食べる時間を十分に確保すること が大切です。

また、食缶内の食物を余らない ように配るようにしましょう!





給食準備を素早く始め、 食べる時間を確保しましょう!

- * 給食当番は速やかに身支度を整え、準備を始めます。
- * 他の生徒は手を洗ったら、教室内で静かに待ちましょう。





1人分の配食量を確認し、 均等に配る工夫をしましょう!

- * 1人分の盛付量を確認します。
- * 食缶の中を四分割にし、1人分量の目安をつけて配りましょう。

-四-分-割-

1人分量をきちんと配れば、食缶の 中身をすべて配ることができます。

* 汁物は、食器模様(はっちくん)の下あたりになるように盛りつけるとよいです。



32人学級なら8人分

