

給食たより

令和7年6月20日
柏市立酒井根西小学校

梅雨本番になり、気温差や疲れなどで体調を崩しやすい時期だと思います。早寝・早起き・朝ごはんの習慣を心掛け、健康に過ごしていけるよう、ご家庭でも配慮をお願いします。

5年生が「食品ロス」について学習しました。

R7.6.10(火)「5年生」と「全校分」の給食残渣量

5年生の残渣量



全校分の残渣量



献立名	5年生の残渣量	全校分の残渣量
・牛乳	2.64kg (13本)	10.84kg (54人分)
・ごはん	0.4kg (2.5人分)	4.9kg (33人分)
・かつおのしぐれ煮	0.28kg (6人分)	1.1kg (22人分)
・からし和え	0.34kg (10人分)	2.44kg (70人分)
・さつま汁	2.56kg (15人分)	10kg (60人分)
・冷凍パイ	0kg	0.58kg (17人分)
合計	6.22kg (10人分)	29.86kg (46人分)

「食品ロスについて考えよう」という題材で、給食主任の中島先生と栄養士で授業を実施しました。給食ごみの行方を考えさせ、まだ食べられる食品が毎日捨てられている現状を知りました。食品が届けられるまでに、様々な人が関わっていることや、作ってくれる調理員さんの思いや、食べ残しを処理する調理員さんの思いに気が付くことができました。この機会に、ご家庭でも食品ロスについてお子さんと一緒に考えてみてください。

給食を作るためには・・・様々な人がかかわっています！！

米や野菜を育てる人(農家さん)、動物を飼育する人、魚をとる人(漁業)、加工する人、運ぶ人

調理をする人達 (調理員さん)

文部科学省で栄養摂取基準が決められています

給食の残渣を片づける人達 (給食を作ってくれた調理員さん)

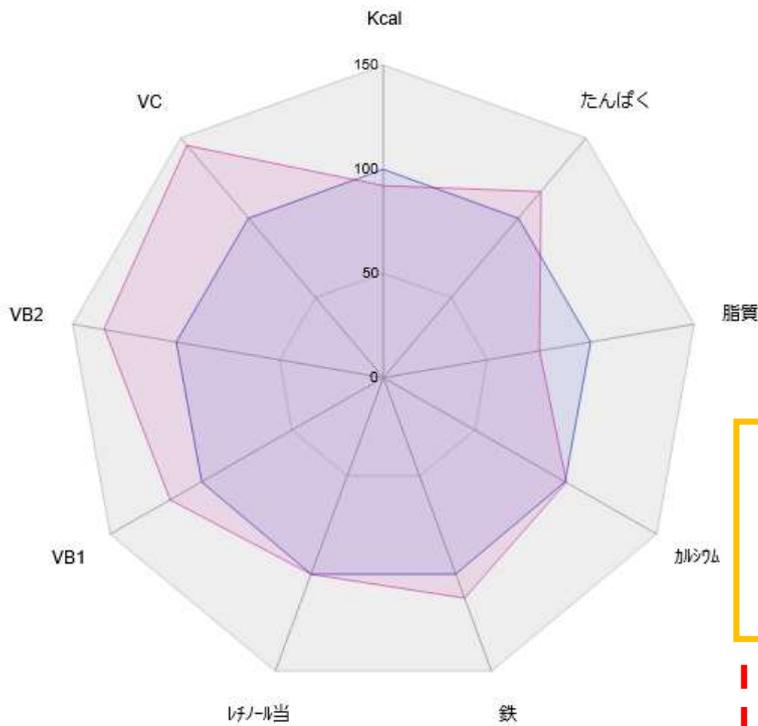
命

心 (気持ち)

もったいない、ゴミになる、悲しい、捨てるのがもったいない。

献立名	5年生の残渣	全校分の残渣
牛乳	2.64kg (13人分)	10.84kg (54人分)
ごはん	0.4kg (2.5人分)	4.9kg (33人分)
かつおのしぐれ煮	0.28kg (1.4人分)	1.1kg (22人分)
からし和え	0.34kg (1.7人分)	2.44kg (15人分)
さつまいも汁	2.56kg (12.8人分)	10kg (60人分)
冷凍パイ	0kg	0.58kg (1.7人分)
合計	6.22kg (10人分)	29.86kg (46人分)

小学校：2025/06/10 (火)



【給食の栄養価】

国(文部科学省)で摂取基準が決められています。自分の健康のためにも、1食分が食べられるようになるといいですね。

- 食缶に残らないように、1人分を配る。
- 苦手な食べ物でも、1口は食べる。
- 好きを伸ばして、嫌いに向き合う。
- 減らした分は、きちんと食べる。
- 1スプーン(15g)に協力する。
15g×35人=525g減らそう!

食品ロスを減らすために

「自分たちにこれからできること」を発表