



はぐくみ

京田辺市学校給食センター
令和8年度 10月号



10月は「食品ロス削減月間」です。

秋も深まり、食べ物がおいしい季節となりました。実りの多いこの時期は、食べる楽しみが広がる一方で、「食品ロス」について考えるよい機会でもあります。まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物を減らすことは、環境を守ることにもつながります。給食でも、食材を大切にし、できるだけ残さず食べることを大切にしています。一人ひとりの小さな心がけが、大きな力になります。今月も「食べ物を大切にしている気持ち」を育てていきましょう。



食べ物の「もったいない」を減らそう！



国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。現在、日本の食料自給率は約38%（カロリーベース）※¹と、多くを海外からの輸入に頼っています。それにもかかわらず、年間約461万トン（推計値）もの食品ロスが発生しています※²。これは、1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量に相当します。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にすることにつながります。まずは、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。

※1：農林水産省（令和6年度） ※2：消費者庁・環境省・農林水産省（令和6年度）



給食時間にできること



1 協力して準備をし、
食べる時間を確保
する



食べているときも
時間を意識しましょう



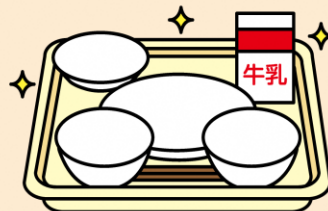
2 自分が食べ切れる
量に調整する



体に必要な量を
知ることも大切です



3 食べ残しのないように、
きれいに食べる



「お皿ピカピカ」
を目指しましょう

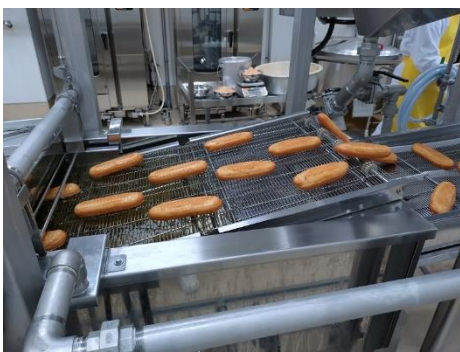


給食センター【はぐぐみ（揚げ物・焼物・蒸物室）】を紹介していきます。

【きなこパン】を調理するところです。



① フライヤー（揚げ物用調理器）にひとつずつコッペパンをいれます。



② 油で揚げたコッペパンが、きつね色になって、フライヤーから出てきます。



③ 揚げたパンにきなこをまぶします。



④ きなこパンを数え、配缶します。

みんなの大好きなきなこパン、一つ一つ丁寧に調理しています。

