



令和2年度 3月号

# きゅうしよくにゅーす

金山町学校給食共同調理場

今年度も残りわずかとなりました。1年間ですることができるようになったことをふり返りましょう。

## 給食の時間をふりがえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりがえりをしましょう。

<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備をすることができた 	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに盛りつけた 	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することができた 
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた 

～学校給食用食材の放射性物質検査結果（事後検査）について～  
 2月4日に給食で使用したチンゲンサイ（群馬県産）から、放射性物質は検出されませんでした。

## 買いすぎちゃだめ！



値段が安いからといって買いすぎてしまうと、結局使いきれずに腐らせる原因になります。無駄を防ぐためにも、必要な分だけを買うようにしましょう。



## 食の問題あれこれ



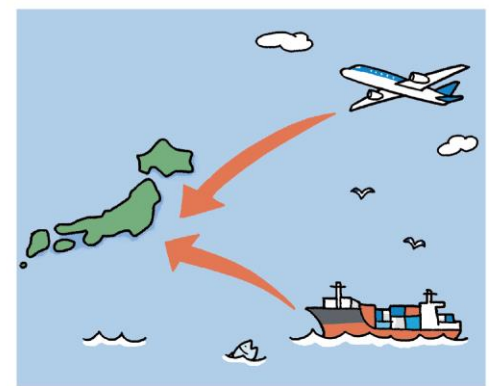
私たちの住む地球は、地球温暖化やごみ量の増加などさまざまな環境問題をかかえています。まずは、問題になっていることを知り、一人ひとりが食品や資源を無駄にしないような工夫を考えて、取り組みを続けることが大切です。



まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを食品ロスといいます。食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、調理の時の皮のむきすぎ、食べ残しなどがあります。食品ロスを減らすためには、家庭や社会全体でさまざまな取り組みを行うことが必要です。

## フード・マイレージが高い日本

フード・マイレージとは、食料輸送にともなう環境への影響を示す指標です。食料の輸送量に輸送距離をかけ合わせることで算出できます。また、その数値に二酸化炭素排出係数をかけると、輸送にともなう二酸化炭素排出量を推計できます。日本は大量の輸入食料を長距離輸送しているため二酸化炭素を排出する量も多くなっています。環境負荷を少なくするためには、近くでとれたものを食べる地産地消が重要です。



日本の1年間の食品ロスは約643万トン！一人当たり毎日おにぎり1個分の食品を捨てていることになりました！

遠くから運ばれるほど、二酸化炭素を排出し、地球温暖化にも影響することになります。

## 知っていますか？ フェアトレード

フェアトレードとは、途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することで、立場の弱い途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す貿易の仕組みのことです。安すぎる商品の裏側には、児童労働や環境汚染などがあるかもしれません。商品の向こう側を想像してみましょう。



バーチャル・ウォーター  
 バーチャル・ウォーターとは、食料を輸入している国で、その食料を生産するとしたら、どのくらいの水が必要かを推定したものです。例えば、とうもろこし1kgを生産するには1800Lの水が必要で、牛肉1kgは約20000倍もの水が必要とされています。わたしたちの食生活は、海外の水資源に大きく依存しています。

