

10月29日の給食メニュー

食パン 大根サラダ ナポリタン 牛乳



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳(大分県産) ツナ ベーコン ウィンナー	食パン 砂糖 スパゲティ オリーブ油	大根(熊本県産) 人参 きゅうり(宇佐産) ゆず果汁(院内産) 玉ねぎ マッシュルーム トマト

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

毎年10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。

食品ロスとは、まだ食べることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことで、日本では年間で約612万トンもの食品ロスが発生しています。この量を国民1人あたりに換算すると、お茶わん1杯分の食べ物(約132g)を、毎日捨てていることになります。

食品ロスを減らすために、できることから始めてみませんか？

