



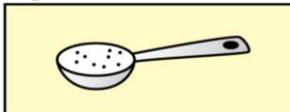
10月給食だより

10月 食品ロス削減月間

資源やエネルギーを大切に！ 食品ロスをなくそう！クイズ



Q1 日本の食品ロス量を、国民1人1日当たりで計算すると、どれくらいの量になるでしょう？



① 大きじ1ばい分



② おにぎり1こ分

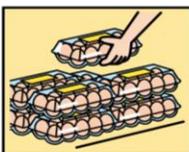


③ バケツ1ばい分

Q2 食品ロスをなくす工夫をしている行動に、○をつけましょう。(いくつでも)



① 買い物に行く前に冷蔵庫の中身をチェックする。



② 卵や牛乳など、奥にある新しい商品を選ぶ。



③ 曲がったきゅうりなど不ぞろいな野菜を買う。

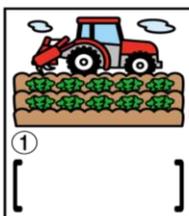


④ 賞味期限が切れていたら、すぐに捨てる。

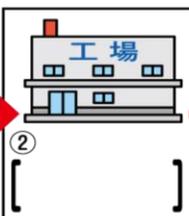


⑤ 食べきれない量だけ調理する。

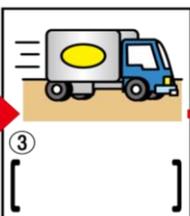
Q3 食べ物をムダにすると、資源やエネルギーもムダにすることになります。どんな場面でエネルギーが使われているか、下から選んで [] に言葉を入れましょう。



① []



② []



③ []

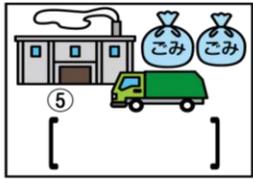


④ []



⑤ []

エネルギーは温室効果ガスとなり、地球温暖化の原因になります。食品ロスをなくしてエネルギーのムダ使いを減らそう！



運ぶ ・ 燃やす ・ 加工する ・ 調理する ・ 栽培する

Q1=②日本の食品ロス量は約472万トン(「食品ロス量は約472万トン(令和4年度推計値)」農林水産省)で、1人1日当たり約103gの計算になる。Q2=①③⑤②売れ残った商品は捨てられてしまうので、手前にある期限の近い商品を取るとよい。④賞味期限は「おいしく食べる」ことができる期限なので、すぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか判断することが大切。Q3=①栽培する ②加工する ③運ぶ ④調理する ⑤燃やす



給食レシピ

スパイシーチキンソテー

【材料】 (4人分)

鶏もも肉..... 4枚
(1枚約60g)

料理酒..... 大きじ1
ほりにし..... 少々

【作り方】

- ① 鶏もも肉にお酒をふる。
- ② 熱したフライパンに油をしいて鶏肉を並べ中火で火が通るまで焼く。
- ③ 焼き上がったら「ほりにし」をふる。

あの有名なアウトドアスパイス「ほりにし」が宇佐市とコラボ！学校給食のために無償提供していただきました！

大分県宇佐市
オリジナルラベル

限定販売



ご当地ほりにし

万能調味料「ほりにし」の「ご当地版」