



山の木々が少しずつ色づき始め、秋の深まりを感じます。今月の給食は、紅葉をイメージした献立や、旬のさつまいもを使った献立など、秋を味わうことができるような工夫が盛りだくさんです。先月号でもお知らせした通り、かながわ学校給食夢コンテストで子どもたちが考えた「夢の献立」の実現もあります。当日は厨房の様子をライブ中継し、自分たちが考えた献立がいよいよ形になっていく様子を見てもらいます。他の子どもたちも、お友達や先輩が考えた献立ということで、いつもよりも味わって食べてくれたらうれしいです。

11月24日は「¹い¹日²本⁴食^ひの日」



「いい日本食の日」の語呂に合わせ、11月24日は和食の日に定められています。2013年、和食はユネスコの無形文化遺産に登録されました。和食というのは、単に日本食ではなく、自然を尊重し、日本人の行事に根付き、ひとつの“文化”として大切にされてきたものです。また、栄養のバランスが非常に良く、健康的な食生活を支える食事としても、世界的に注目されています。洋風型の食生活が浸透している今だからこそ、受け継がれてきた大切な文化のために、自分の健康のために、大切な人の健康のために、和食の良さを見直してみませんか？



なくそう！フードロス ～Vol.6 地産地消～



地産地消とは、『地域で生産されたものを地域で消費すること』です。学校給食では、「かながわ産品学校給食デー」という地産地消給食の日を設け、地場産物の活用を推進しています。



地産地消 = フードロス？



地産地消は、新鮮でおいしい食材を、輸送コストをかけずに消費者に届けることができます。新鮮な状態で届けられることで、食材が傷んだりくさってしまったりして捨てられるリスクを減らすことができます。

また、輸送するためにはひとつの箱になるべく多くの食材を詰めるため、形や大きさがそろったものが優先されます。不揃いで規格外の食材は、売ることができず捨てられてしまうこともあります。



地球環境にもやさしい！

輸送時に必要なエネルギー源（ガソリン、電気など）も、輸送距離が近いほど少なくて済みます。輸送のために必要な箱や緩衝材、ビニールなども、多くは必要になりませんね。