

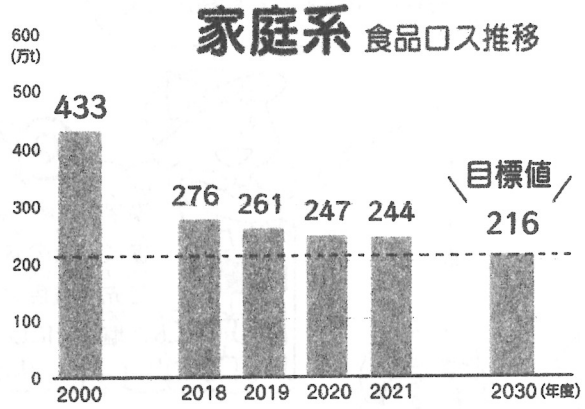
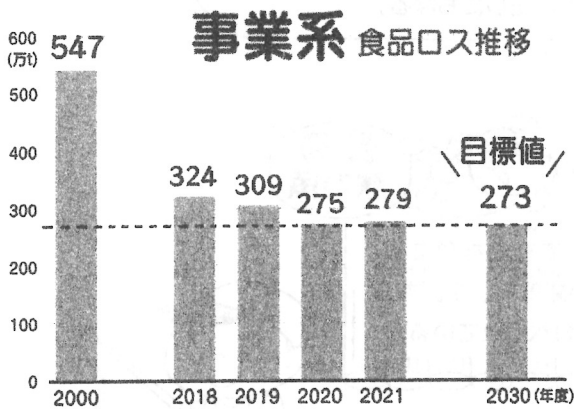
10月 給食だより

10月は食品ロス削減月間です！

「食品ロス」という言葉を知っていますか。実はわたしたちのとても身近なところで発生しています。
 令和3年度に日本全体で発生した食品ロスは、523万トン。この量は、1人が一年間で約42kgの食べ物を捨てている計算になります。



日本の目標：2000年度に比べて2030年度までに食品ロス量を半分ににする



環境省 報道発表資料 我が国の食品ロスの発生量の推移等

おうちで

- ・冷蔵庫の中を整理する
- ・食べられる量を作る
- ・保存方法を見直す



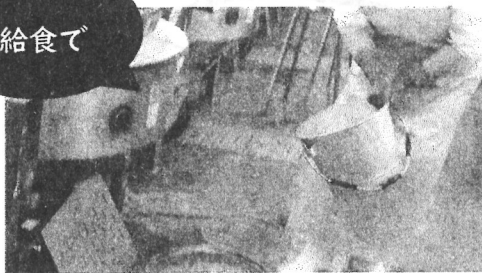
わたしたちにできること

- ・事前に在庫をチェックする
- ・期限表示を正しく理解する
- ・商品を手前からとる

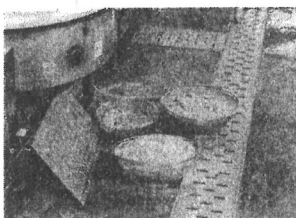
買い物で



給食で



- ・給食を全部つぎ分ける
- ・苦手なものも挑戦してみる
- ・食べる量をちよつとずつ増やす

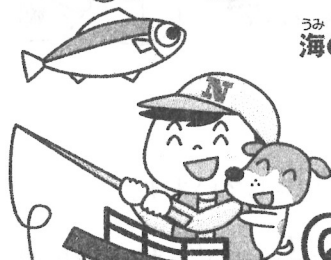


つれるかな? 秋に美味しいお魚クイズ

うみ なか あき しゅるい さかな およ
海の中に、秋に美味しい5種類の魚が泳いでいます。

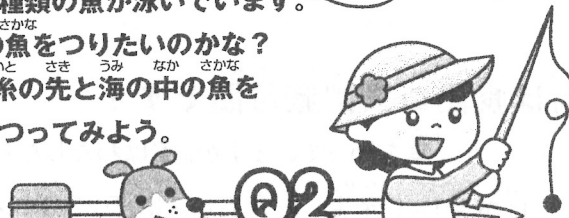
つり人は、それぞれの魚をつりたいのかな?

ヒントを読んで、つり糸の先と海の中の魚を線でつないで、つってみよう。



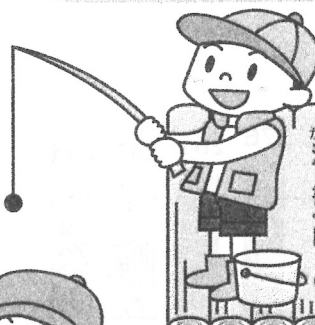
Q1

さかなへん あお か さかな
魚鱗に青(青)で「鯖」と書く魚だよ。
くさ 腐りやすいけれど、秋から冬にかけて
あぶら 脂がのってうま味があり、みそ煮や
や さかな 焼き魚にするととてもおいしい。



Q2

みなみ うみ にほん はや
南の海から日本にやってくる、速いス
ちようきより およ さかな ほる
PEEDで長距離を泳ぐ魚だよ。春と
あき しゅん ほ かこう
秋に旬があって、干して加工すれば、だしにもなる。

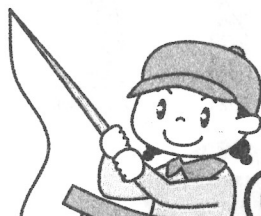


Q3



秋刀魚

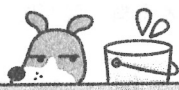
かんじ 漢字で「秋刀魚」と
か あき みかく ゆうめい さかな
書く、秋の味覚として有名な魚だよ。
くちさき きいろ しんせん ひきまる
口先が黄色いものが新鮮で、1匹丸ごと
しおや た
と塩焼きにしてよく食べられている。



Q4



かわ う うみ そだ さかな あき かわ
川で生まれて海で育つ魚で、秋に川に
もど たまご う せかいゆう た
戻って卵を産むよ。世界中で食べら
にん き さかな にほん たまご
れている人気の魚で、日本では卵も
た
食べられている。

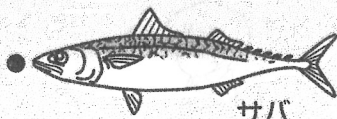


Q5

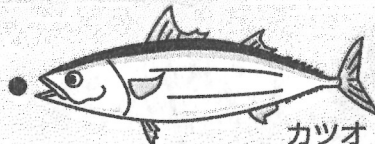
かいてい すな もく め だ
海底の砂に潜って、目だけを出して
かく しるみさかな さ
隠れている魚だよ。白身魚で、刺し
に
身や煮つけ、フライなど、どんな
りょうり た
料理でもおいしく食べられる。



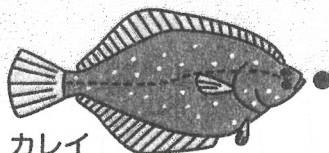
サンマ



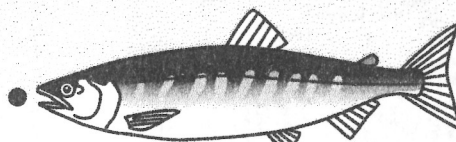
サバ



カツオ



カレイ



サケ