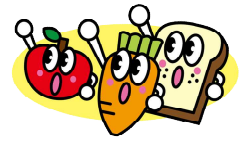


食べ物の「もったいない」を減らそう！



10月は「食品ロス削減月間」、10月31日は「食品ロス削減の日」です。「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。現在、日本の食料 自給率は約38%（カロリーベース）、食料の多くを海外からの輸入に頼っています。それにもかかわらず、年間約461万トンの食品ロスが発生しています。これは、1人1日あたり、おにぎり1個分に相当します。食品ロスを減らすことは地球環境を守り、限りある資源を大切にすることです。身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。

給食時間にできること

1 協力して準備をし、
食べる時間を確保する



2 自分が食べ切れる
量に調整する

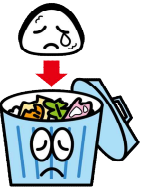


3 食べ残しのないように、
きれいに食べる



青梅市の小中学校の給食
だけでも、1日約500kg
の残菜がでるんだ。

みんながあと一口ずつ食
べたら、この残菜が減る
かもしれないよ！



地元のお菓子を食べてみよう！ —第2弾—

給食に出る日
★小学校：10/16（金）
★中学校：10/22（木）

青梅のお菓子「紅梅まんじゅう」を作っている紅梅苑の社長さんにお聞きしました！

○ 紅梅苑のはじまり

青梅市の柚木町に住んでいた有名な歴史小説家の吉川英治さんの記念館で、全国からくるお客さんのために何か出したいと吉川英治さんの奥さんが考え、お店を始めました。

○ なぜおまんじゅうを作り始めたの？

吉川英治さんの本に広島が舞台の一つとなっている「新・平家物語」があり、それがきっかけで広島県のもみじ饅頭を作る和菓子屋さんと知り合いました。その後、記念館で何か出したいと相談したら、まんじゅうの作り方を教えてもらったので、それをもとに吉川英治さんが好きだった紅梅の形をしたおまんじゅうを作りました。生地には、青梅の梅のエキ스가入っています。

○ みんなへのメッセージをお聞かせください

これをきっかけに青梅の梅や吉川英治さんのことなど、いろいろなつながりを考えてもらえるとうれしいです。

もっと詳しく知りたい人は市ホームページをご覧ください。
今回給食での提供にあたっては、ボートレース事業の収益金を活用しています。

