



令和2年

# 10月給食だより

黒部市学校給食センター

◆ 地球に優しい食生活を!

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人当たりに換算すると、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? ※農林水産省・環境省「平成29年度推計」

本展覽由小座首 嘉慶首「十成25年度推動」

## 今月の黒部産食材

- ・黒部米
  - ・名水ポーク
  - ・フロッコリー・大豆
  - ・キャベツ
  - ・まごもたけ
  - ・だいこん
  - ・りんご
  - ・さといも
  - ・さつまいも
  - ・れんこん
  - ・ねぎ
  - ・料理に使う牛乳



#### 「 食品ロスを減らすコツ

家にある食材・食品を  
チェックし、使い切  
る分だけを買う。



在庫一掃  
残った食  
切る。



冷蔵庫や食品庫の整理  
整頓をし、何があるか  
把握しやすくする。



出典：消費者庁「計ってみよう！家庭での食品ロス」

- ① 食品を種類ごとに分ける。
  - ② それぞれの置く場所を決める。
  - ③ 詰め込み過ぎず、フリースペースを作る。
  - ④ ストックのルールを決める。

#### ☞ “エコバッグ”の衛生について

出典：農林水産省消費・安全局食品安全政策課  
「エコバッグを清潔に保つための5つのポイント」

今年7月1日からプラスチック製のレジ袋が有料化され、買い物の際に「エコバッグ」が欠かせなくなりました。食品を入れることが多いので、間違った使い方をしていると食中毒のリスクが高まります。衛生的に使用するために気を付けてポイントを紹介します。

- ①定期的に洗って清潔を保つ。  
②肉、魚、野菜はボリ袋に入れてからバッグへ。  
③食品とそれ以外の物でバッグを使い分ける。  
④冷蔵・冷凍品は温かいものと離して入れる。  
⑤食品を入れたら、持ち運びは短時間にする。