

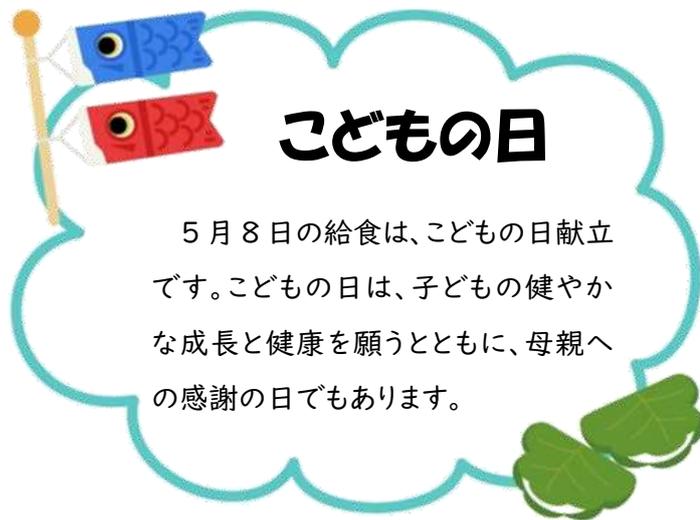
# 食育だより

5月号

令和5年度  
津久井支援学校  
学校栄養職員 関

新年度が始まり、1か月が経ちました。各クラスの給食の様子を見ていると、コロナ禍で制限されていた配膳を再開したクラスが多く見られます。一人ひとりの役割を責任持って行う様子、多め・少なめのオーダーに応じて考えながら配膳する様子、少しずつ配膳が早くできるようになる様子…準備や片付けも立派な「食育」であることを再認識しています。また、子どもたちは「今日は〇〇がおいしかった!」「〇〇が給食で出るの久しぶりだね!」と、給食の感想を教員や私に伝えてくれます。給食を通したさまざまな活動やコミュニケーションを大切に、日々の食育を行っていきたいです。

## 今月の給食



### こどもの日

5月8日の給食は、こどもの日献立です。こどもの日は、子どもの健やかな成長と健康を願うとともに、母親への感謝の日でもあります。



### 郷土料理

高等部知的障害教育部門 3年生が今月修学旅行で京都・大阪に行きます。新幹線で向かうので、出発から到着までの主要駅の郷土料理を献立にしました。10日は神奈川県(新横浜駅)、11日は愛知県(名古屋駅)、12日は京都府(京都駅)がテーマです。お楽しみに!



## なくそう! フードロス ~Vol.1 フードロスとは~

今月から連載コーナーを始めました。テーマは「なくそう! フードロス」です。毎月、家庭でできる取組を紹介していきます。今月はフードロスとは何かについてお話しします。



フードロスとは…「食べられるのに捨てられてしまう食べ物」

世界には、世界中の人が十分に食べられるほどの食料があるにもかかわらず、9人に1人が飢餓に苦しんでいます。さらに日本では、毎日一人あたりおにぎり一つを捨てるのと同じ量の食べ物が捨てられています。昨今話題のSDGsの目標の中にも、フードロスに係わるものが二つあります。自分の身の回りのフードロスを見直すことは、見えない命を大切にすることです。また、家庭のフードロスを見直すことは、食費の節約にもつながります。ぜひ、来月以降の取組を試してみてください。

