



お米をはじめ、さまざまな作物が実りの季節を迎えました。旬の食べ物は、どんな味や香りがするのか、意識して食べてみましょう。小さいころからさまざまな食材に慣れ親しみ、家族で食べる楽しみを積み重ねていくことが、豊かな心とたくましい体作りにつながります。



食べものを無駄にしていますか？

10月は、国が定める『食品ロス削減月間』です。食品ロスとは、まだ食べること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1年間で600万トンを超える量が発生しています。このうち約半分は家庭からのものであり、私たち一人ひとりが食品を無駄にしないように意識して取り組むことが必要です。



令和元年5月31日に『食品ロスの削減の推進に関する法律(食品ロス削減推進法)』が公布され、10月は食品ロス削減月間、10月30日は食品ロス削減の日と定められました。

10月の給食では、

10.20.30日などの、0のつく日に

食べきり運動

に取り組みます。
おいしく残さず食べて「残食ゼロ」をめざしましょう！



<p>必要な物を、使い きれ分だけ買う</p>	<p>食品ロスを防ぐためにできること</p>	<p>余った食品を 使い切る日を設ける</p>
<p>すぐに使うなら、 消費期限や賞味期限 の近いものを選ぶ</p>		<p>冷蔵庫や食品庫は 整理整頓し「見える 化」する</p>
<p>家族が食べ切れる 量を考え、料理を 作る</p>		<p>冷凍できるものは、 新鮮なうちに冷凍する</p>

市制施行15周年 越前市記念ランチ

“コウ(幸)の御膳”を味わいましょう！



地元でとれた野菜は新鮮でおいしいね！

今日のアんかけ丼ぶりには、きゅうり・小松菜・きくらげなど越前市産の食べ物が使われているよ。味わって食べてね！



平成17年10月に、旧武生市と今立町が合併して15年目を迎えます。越前市産の食材を多く取り入れた越前市が誕生したことを記念する給食です。



☆☆コウ(幸)の御膳って?☆☆

越前市のシンボル「コウノトリ」。「コウノトリが舞う里づくり」を目指し、人にも生き物にもやさしい環境作りに取り組んでいる、越前市でとれた作物をふんだんに使った給食となっています。生産者や調理に携わる人たちの心のこもった給食を食べた子どもたちに、幸せの輪が広がりますようにという願いを込めて、【コウ(幸)の御膳】と名付けました。