

令和6年

10月

給食だより



南陽市立赤湯小・中学校

青い空、さわやかに吹きわたる秋風。朝晩とても涼しくなり、過ごしやすい季節になりました。スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして味覚の秋です。自然の恵みに感謝し、地域で育まれてきた食文化を大切にしていきたいと思います。



「世界食料デー」
月間 2024
10/1 火 ▶ 10/31 木

みんなで
食べる
幸せを

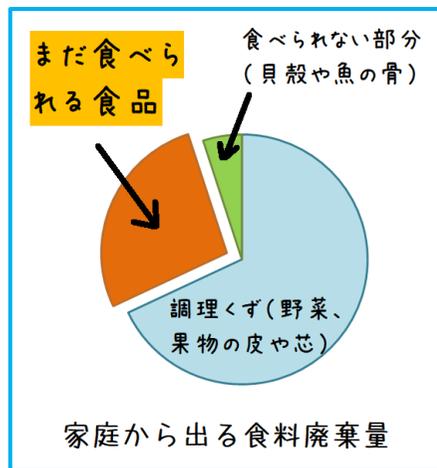
「世界食料デー（10月16日）」は国連が定めた世界共通の記念日です。世界中の人々が協力しあい、最も重要な基本的人権のひとつである「食料への権利」を実現し、飢餓を解決することを目的に制定されました。

安全で栄養のあるものを十分に食べることや、たくさんの人たちの手を経て届いた物をおいしくいただくことは、世界中どこに住んでいても、誰にとっても大切です。しかし、それが実現できていない背景には何があるのでしょうか。

世界では、全ての人々が十分に食べられる量の食料が生産されているのに、9人に1人が飢えに苦しんでいます。

一方で、多くの食べ物を輸入しながら、たくさん捨てている私たち。ある調査では、家庭から出る食料廃棄量のうち、およそ4分の1がまだ食べられる食品だそうです。

これは、食料の生産に必要な水や肥料、運送や調理のための燃料などをムダにしている事になります。また、捨てられた食料の焼却にも多くの資源とコストがかかり、環境汚染にもつながります。



世界食料デーをきっかけに、私たちにできることは何か、考えてみましょう。

知っていますか？ 五大栄養素の働き



「菊給食」を実施します（10月7日「菊花和え」）

南陽市の花である「菊」。菊のまちづくり推進協議会では、児童・生徒のみなさんに菊への関心をもってもらい、菊の食文化や伝統を継承していくことを目的に食用菊推進事業を行っております。その一環で、学校給食に食用菊が無償提供されます。郷土の味を楽しんでください。



有機米給食週間（10月21日～24日）

有機米生産者の方々のご協力により、南陽市産の有機米（コシヒカリ）を使った給食を実施します。有機米は、農薬や化学肥料を使わずに、自然の力を生かして生産されたお米のことです。薬品を使わないので、田んぼにいる様々な生き物にとっても利点があります。環境への負担をできるだけ少なくした自然にやさしい農業です。

