



給食だより 10月号



10月16日は世界食料デー

世界の食料問題について、ちょっと考えてみませんか？



世界食料デーって何の日？

世界食料デーは、「世界で起きている食料問題を考える日」として作られました。



世界の食料問題、世界ではいったい何が起きているの？



「**貧困**によって十分に食べられない！」

「**異常気象**（大雨や洪水、干ばつ等）で作物が育たない！」国や地域の人たちは…

飢餓 や **栄養不良** に悩まされている。

その一方で他の地域では
食品ロス が問題に。



世界では**9人に1人**の人が**毎日おなかをすかせて過ごしている**と言われる一方で、
世界で**生産された食料の3分の1**が捨てられていると言われています。



遠い国のことだから、私たちにできることはない？

いいえ！！そんなことはありません！

まずは、一人ひとりが「**今ある食べ物を大切にすること**」が大切！



給食の中でも、できることがありますよ！

* 苦手なものはただ残す → 量を減らしてもらうなど、少量から挑戦してみる！

* 給食を予約したまま当日欠席 → **事前に予定がわかっている時は必ず切までにキャンセル！**
当日の給食欠食は、学校に連絡！無駄になるのを防ぐ！

皆さんも、身近なところから「食べ物を大切にすること・無駄にしない」ということを意識して生活してみてもいいかな？

都立墨田工科・蔵前工科・第三商業高等学校

東京 DAY、開催！！

10月1日（水）は「都民の日」です。そこで、5日～7日までを「東京 DAY」として、東京都の料理や東京都の食材が登場します。一部をご紹介します！

■明日葉

八丈島や大島など伊豆諸島でとれるセリ科の植物。今日摘んでも明日には新しい芽が出始めることから、「明日葉」と名付けられました。



■深川飯

東京都江東区の深川地域では、昔、あさがり（沢山）とれたそうです。そのあさを漁師さんたちが丼ぶり料理にしたのが深川飯の始まりです。

■寒天（テングサ）

テングサは、皆さんがよく知る寒天の原材料で海藻の一種。伊豆諸島に生息します。給食では、ゼリーやあえもの等に使われています。

■ちゃんこ

相撲の力士が食べる食事を「ちゃんこ」と言います。ちゃんこ鍋は東京都墨田区の両国で生まれた栄養満点の鍋料理です。



給食室からこんにちは！～「セタリクエスト」の回答紹介～

7月のセタに合わせて、給食リクエストのアンケートを行いました！
ここで皆さんからいただいた回答をご紹介します！



リクエストがあったメニュー

・揚げパン	・ひつまぶし	・サーモンフライ	・回鍋肉
・オムライス	・麻婆豆腐丼	・魚の煮つけ	・コーヒゼリー
・カレーライス、カツカレー	・ミートソース	・鮭のクリームシチュー	・ぶどうゼリー
・かつ丼	・わかめごはん	・チキン南蛮	・御家宝
・クリーム Pasta	・アリソナスステーキ	・ハンバーグ	・辛いソース
・小松菜のピスキューパン	・中華メニュー	・ピートマト	・海の幸 などなど…
・そばろ丼	・鶏のから揚げ進化版	・鍋包肉(グオパオロウ)	・沢山の回答を
・担々麺	・鍋包肉	・豚肉の生姜焼き	ありがとうございました！
・ラーメン、豚骨ラーメン	・擬製豆腐	・ブリの照り焼き	

実現&提供可能なものは、10月から提供スタート！どうぞお楽しみに♪