

きゅうしよくだより

令和8年2月号（小学校）
昭島市学校給食共同調理場
TEL 042-541-8041

2月3日は節分です。「その年の恵方（2026年は「南南東」）を向いて太巻きを食べると福がある」という習わしは、いつしか全国区の行事となりました。一方で、恵方巻の売れ残りが大量廃棄されていたことに注目が集まり、昨今は節分の行事と共に、「食品ロスの削減」について考える契機ともなっています。

食料廃棄の問題の現状を知ること、これらの問題解決に向けた大切な一歩です。「私たちにできること」を考えていきましょう。



2月の給食目標「食べ物を大切にしよう」

<日本の食品ロス>

食品ロスとは、「本来食べられるのに捨てられてしまう食品」のことをいいます。日本で発生している食品ロスは年間464万トン（令和5年推計値）、経済的損失額は4兆円とされています。



<家庭で発生する食品ロスには、どのようなものがあるの？>

日本の食品ロスのうち、およそ半分は家庭から発生しています。その約2割が、期限切れ等の理由で、調理されない手つかずのまままで廃棄されています。

直接廃棄

賞味期限切れ等により手つかずのまま廃棄されたもの。

食べ残し

食卓にのぼったけれど、食べきれずに廃棄されたもの。

過剰除去

厚くむきすぎた野菜の皮等、必要以上に除去された部分。

<消費期限と賞味期限>

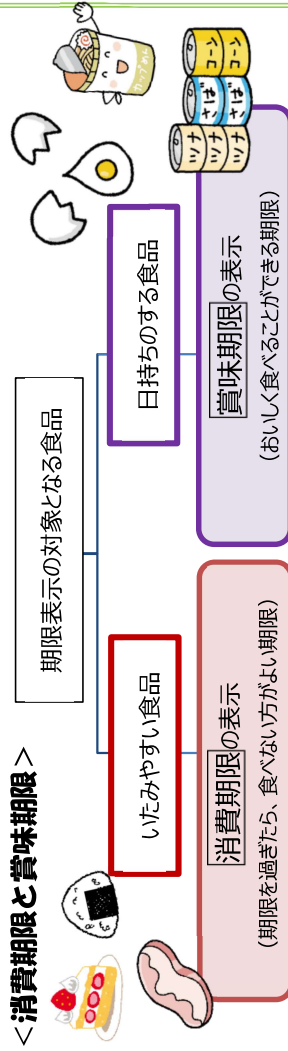
期限表示の対象となる食品

いたみやすい食品

消費期限の表示
（期限を過ぎたら、食べない方がよい期限）

日持ちのする食品

賞味期限の表示
（おいしく食べることができる期限）



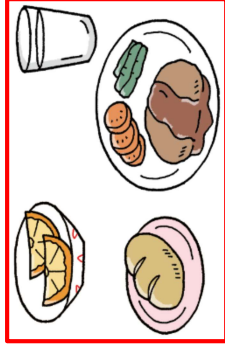
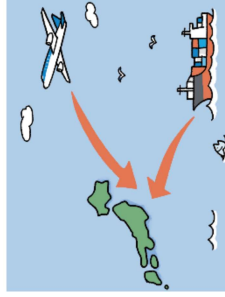
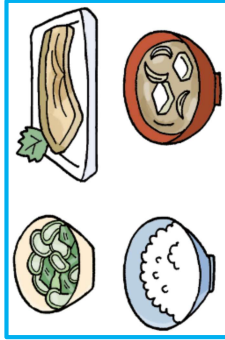
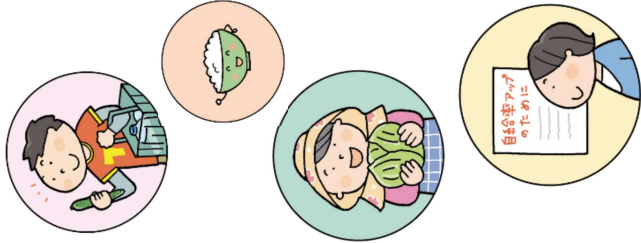
2つの期限の違いをきちんと知ると知ること大切。食品の種類によって、「期限」の意味が異なります。正しく判断をして、安全に適切に食べきるようにしましょう。

<参考資料>「食品ロス削減の現状」（農林水産省ホームページ）

環境負荷の少ない食事

「食料を運ぶことでどのくらい環境に負荷をかけているか」を表す指標として、「フードマイレージ」という考え方があります。食料の重さに運ぶ距離を掛け合わせて算出します。多くの食料をより遠い土地から運んでくることによって二酸化炭素の排出量が高まることから、地球温暖化等の気候変動の影響を測るために、重要な指標と考えられています。

日本は、国内で消費される食料のうち国産のものでまかなえている割合は38%（令和6年度カロリーベース食料自給率）であり、残りの62%は海外からお金とエネルギーをかけて輸入しています。フードマイレージを下げるためには、食品を選択する時に「どこで生産されたものか」という視点が大切です。「食品ロスを減らすこと」以外にも、「何を選択するか」によって、環境負荷の少ない食事を実践することができます。



<参考資料>「知ってる？日本の食料事情」（農林水産省ホームページ）

『捨てられる食べもののたち—食品ロス問題がわかる本—』井出留美・著 2020.7.10 発行

昭島市学校給食共同調理場について

・所在地：昭島市東町2-2-29

・配送先：小学校8校（東・共成・玉川・中神・光華・成隣・拝島第一・拝島第三）

・調理設備：回転釜、スチームコンベクション、連続炊飯システム等

・防衛交付金による学校給食配送事業の実施について

令和7年度特定防衛施設周辺整備調整交付金により、学校給食配送事業を実施しました。給食配送車6台、アレルギー対応給食専用車1台を運用し共同調理場から安全・安心な給食を提供しています。