



東原小キャラクター「かめっち」

校長室の窓から

座間市立東原小学校（電話253-3145）

やっと涼しくなり過ごしやすい季節になりました。1～4年生は遠足を楽しみ、たくさんの笑顔が見られました。6年生は今週末にいよいよ修学旅行です。活動班、就寝班も決まり、しおりも仕上がっています。5年生は12月初めのキャンプに向けて動き始めていきます。子どもたち一人ひとりにとって、思い出いっぱいの充実した2学期になるよう進めていきたいと思っています。



食品ロスについて考えよう～まだ食べられるのに捨てられてしまう食品～

今月は、「食品ロス削減月間」です。

学校では、毎月、栄養士が必要な栄養のバランスを考え、子どもたちがおいしく楽しく給食を食べられるようにと献立作りをしています。座間産の農産物を使ったり、郷土料理を取り入れたり、栄養メモを作ったりといろいろな工夫をしてくれています。天然だしを使っていることもおいしさの秘訣です。



しかし、1か月の本校の食品ロスは、大きいおかずだけでもみそ汁約330杯にもなります。日本全体では、1年間にアフリカゾウの重さにすると、100万頭以上の重さの食品が捨てられているそうです。朝会の校長講話でも話しましたが、世界には生きていくのに必要な食べ物がなかなか手に入らない人が10人に1人いて、たくさん子どもたちが飢餓や栄養失調で亡くなっています。学校でもご家庭でも、食べ物を食べられることに感謝の気持ちを持って、できる限りむだにしないという気持ちを持つことができるようにと思います。



残飯が少ないといいなあ！！

栄養士は、給食だよりで「給食を捨てるということは、みなさんに必要な栄養を捨てること、食べ物の命を捨てることと同じです。苦手なものがあっても少しずつ食べられる練習をして、成長に必要な栄養を食べられるといいですね。」と伝えています。簡単に食べ物を残してしまいそうなときに思い出したり、話題にしたりしていただけるといいと思います。

～【余談】海外の食品事情～

南米のエクアドルでは、食品を市場や路上で買うことが多いです。大きな都市のスーパーでは、日本のようにパックに入った切り身の肉が売っていますが、それ以外のところでは、路上で牛や豚の姿のまま売られています。

にわとりは、軽トラックで売りに来ることがあります。にわとりを買ったときには、家の中で放し飼い。「コーコッコッ。」と家の中を歩き回っていました。鶏肉をいただくときには、家族に見守られて解体しました。さっきまで生きていたにわとりをいただくからでしょうか。肉はもちろんですが、頭も内臓も足も、スープに入れていただきます。（日本人には、なじめませんが）骨は飼い犬がしゃぶっているので、羽以外のすべてをきれいにいただいています。私たちは、生き物として意識しないでいただいています。が、「いただきます！」という言葉は、生きていたものへの敬意・感謝が込められているのかと思います。