

10月給食だより

だんだんと秋が深まってきた。10月は暑さがやわらぎ、1年の中でも過ごしやすい気候ですが、日中と朝晩の気温差が大きく、体調管理には注意が必要です。食事から栄養をしっかりとって、風邪をひかない体をつくりましょう。

さて、秋といえば、十五夜と十三夜のお月見があります。季節の野菜や果物、月見団子などをお供えし、美しい月を鑑賞しながら、農作物の収穫に感謝します。旧暦（昔の暦）で行うため、現在では毎年違う日になりますが、昔から秋の行事として親しまれてきました。

10月10日
目の愛護デー

近年、小中学生の視力低下が問題となっています。その原因として、スマートフォンやゲーム機などの使い過ぎが挙げられますが、今年は特に利用時間が増えている人が多いのではないでしょうか。10月10日は「目の愛護デー」です。目の健康について考え、目を労わる1日にしましょう。

「目」の健康に役立つ栄養素と食べ物 サプリメントではなく、食事からとるのがおすすめです。

ビタミンA

目の健康に欠かせないビタミンです。不足すると、暗い所で目が見えにくくなる夜盲症や、目が乾燥するドライアイを起こし、最悪の場合は失明することもあります。



目の疲れをとる方法



令和2年度
調布市立染地小学校
校長 大柳 ひろみ
栄養士 小野寺加代



2020年の
十五夜は10月1日
十三夜は10月29日

地球に優しい食生活を!

毎年10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」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す、日本では年間で約612万トン※もの食品ロスが発生しています。この量を国民1人当たりに換算すると、お茶わん1杯分の食べ物（約132g）を、毎日捨てていることになります。食品ロスを減らすために、できることから始めてみませんか？

※農林水産省・環境省「平成29年度推計」

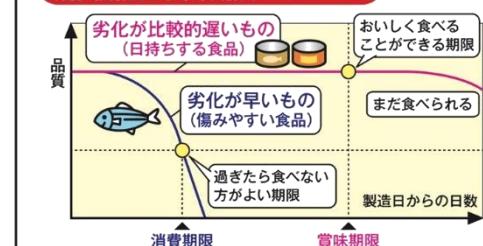
食品ロスを減らすコツ

家にある食材・食品をチェックし、使い切れる分だけ買う。



すぐに使うなら、消費期限・賞味期限の近いものを買う。

消費期限と賞味期限のイメージ



新鮮なうちに冷凍するなど、保存方法を工夫する。

冷凍へ

冷蔵庫や食品庫の整理整頓をし、何があるか把握しやすくする。



①食品を種類ごとに分ける。

②それぞれの置く場所を決める。

③詰めこみ過ぎず、フリースペースを作る。

④ストックのルールを決める。

在庫一掃の日を決めて、残った食材・食品を食べ切る。

出典：消費者庁「計ってみよう！家庭での食品ロス」

“エコバッグ”の衛生について

今年7月1日からプラスチック製のレジ袋が有料化され、買い物の際に“エコバッグ”が欠かせなくなりました。食品を入れることが多いので、間違った使い方をしていると食中毒のリスクが高まります。衛生的に使用するために気をつけたいポイントをご紹介します。

- 定期的に洗って清潔を保つ。
- 肉、魚、野菜はポリ袋に入れてからバッグへ。
- 食品とそれ以外の物でバッグを使い分ける。
- 冷蔵・冷凍品は温かいものと離して入れる。
- 食品を入れたら、持ち運びは短時間にする。



eco