



10月こんだてのおし
らせはこちらからご覧
いただけます。



◆～毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、
毎月25日は「二戸食の日」です～

二戸市学校給食センター
給食だより

日に日に暑さがやわらぎ、過ごしやすい気候になりました。
10月は「食品ロス削減月間」、10月16日は「世界食糧デー」、10月30日は
「食品ロス削減の日」です。
できることから食品ロス削減に取り組む機会としたいですね。

日本の1年間の食品ロス 464万トン (R5年度)

令和5年度の食品ロスは、1年間で約464万トンでした。食
品メーカーや飲食店などからの事業系は約231トン、一般家
庭からの家庭系は約233万トンと推計されました。(環境省)
「食品ロス」とは、まだ食べられるにもかかわらず捨てられて
しまう食べ物のことです。食品ロスには、売れ残りや期限が切
れたもの、調理時の皮のむきすぎ、食べ残しなどがあります。

食品メーカー
などの食品ロス



約231万トン

家庭の
食品ロス



約233万トン

10月16日は 世界食糧デー

国連によって世界の食料問題を考
える日として制定されました。1人
ひとりが協力し合い、「すべての人
に食料を」を実現し、世界に広がる
飢餓などを解決していくことが目的
です。この機会に食料問題について
家族で話し合ってみませんか。



捨てちゃうなんて
もったいない!

食材を腐らせたり捨て
てしまったりするの
は、もったいないこと
ですね。食材は工夫次
第で使いきれます。例
えば余ったぎょうざの
皮をミニピザの生地にするなどです。消
費者庁などが使いきりレシピを公開して
います。活用してみたいかがでしょう。



食品ロス
削減

自分でできることを考えてみよう!

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨ててしまう食品をいいます。食品ロスを減らすためには1人ひとりの心がけが大切です。残さず食べることも食品ロスの削減につながります。料理をつくりすぎた時などは、冷蔵庫などで保管して早めに食べきりましょう。



おいしい 二戸食いただきます!!

第3回 ～ りんご 編 ～



『おいしい二戸食いただきます!!』は、給食に登場する二戸市のおいしい
地場産物を紹介するコーナーです。
今回は、りんごを栽培されている菅原善太郎さんのりんご畑を訪問しました。



赤く色づいたりんご(紅いわて)

山の斜面に広がるりんご畑。たくさんの
りんごが木に実っていました。9月上旬、
色づく前の青いりんごと赤くなってきたり
んごがありました。紅ロマンや紅いわてが
収穫される時期とのこと。太陽の光をたく
さん浴びて、つやつや光っていました。り
んごがまんべんなく赤くなるよう、1つ1
つ回しながら日光を当てるとのこと。手間
や愛情をかけて大切に育てていることがわ
かりました。

Q.りんごの栽培はいつ頃から始められましたか?

50年くらい前から始めました。

Q.何名で栽培されていますか。

また、生産量は

どのくらいでしょうか。

2名でやっています。

給食センターへの納品のほかに、
二戸青果市場と農協へ出荷しています。
ジュースなどの加工品も出しています。



斜面に広がるりんご畑

Q.育てていらっしゃるりんごの種類を教えてください。

紅ロマン、紅いわて、王林、ジョナゴールド、シナノゴールド、ふじ、はるか

Q.りんごをおいしく育てるためのコツがあれば教えてください。

肥料をあげること、害虫がつかないようにすること、草刈り、
葉をとって日光が当たってまんべんなく赤くなるよう、りんごを
1つ1つ回してあげることです。

*給食を食べている子ども達へ、メッセージをお願いします。

いろいろな種類のおいしいりんごがあるので、さまざま食べて
りんごを好きになってくれたらうれしいです。