

1月24~30日は 全国学校給食週間

◎学校給食の歴史と全国学校給食週間の始まり◎

学校給食は明治22年、山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校で始まったとされ、その後全国に広まりました。戦争による食料不足のため一度は中止となった学校給食ですが、戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化から再開を求める声が高まり、昭和21年に米国のLARA（アジア救済公認団体）から物資の寄贈を受けて再開しました。

以来、物資の贈呈式が行われた12月24日を学校給食感謝の日と定めていましたが、昭和25年度以降、学校給食による食育の観点から、冬季休業と重ならない1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」として、全国で啓発活動が行われています。



学校給食の役割

学校給食は、適切な栄養の摂取により児童・生徒の**健康の保持増進**を図る役割を担っており、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うことにも役立っています。また、子どもたちにとって学校給食は、学校生活を豊かにし、**明るい社交性と協同の精神を養う**場でもあります。

子どもたちの心身の健康を支えるのはもちろんのこと、「食」に関わるさまざまなことについて関心を持ってもらうため、行事に関連した献立や地元の農産物を活用するなど、給食は生きた教材として「食育」を進める上でも大切な役割を持っています。

学校給食の安全を守るために

「学校給食衛生管理基準」に示されている事項（一部）

- 食品は鮮度のよい衛生的なものを選定するよう配慮すること。
- 食肉類、魚介類、野菜類など、種類ごとにそれぞれの調理用器具、容器を備えること。
- 給水栓は直接手指で触れることのないよう、レバー式等であること。
- 検食は、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始30分前までにを行うこと。
- 調理した食品は調理後2時間以内に給食できるよう努めること。

厳正な管理基準のもとに、安心・安全でおいしい給食が子どもたちに提供されています。

学校給食における 地場産物・国産食材の使用割合

令和3年度の全国平均で、**地場産物は56.0%、国産食材は89.0%**となっています。

出典：令和3年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査



文部科学省
ホームページ

おいしい食べきり

全国共同キャンペーン

～宴会やパーティーでは、残さず食べきり食品ロス削減～

農林水産省は、消費者庁、環境省および全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と連携し、令和6年12月1日から令和7年1月31日迄まで、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施します。

◎食品ロスの現状

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことです。日本では令和4年度に、**約472万トンの食品ロス**（家庭から約236万トン、事業者から約236万トン）が発生したと推計されています。



農林水産省
ホームページ

外食時の対策

宴会5箇条

- ①まずは適量を注文する。
- ②幹事が「おいしく食べきろう！」と声を掛ける。
- ③開始後**30分**と終了前**10分**は、席を立たずにしっかり食べる「**食べきりタイム**」を設ける。
- ④食べきれない料理は仲間と分け合う。
- ⑤それでも残った料理は、お店の方に確認して持ち帰る。

※持ち帰りには衛生上の問題が伴います。必ずお店の方に確認を取り、食中毒のリスクなどを理解した上で、自己責任の範囲で行いましょう。



家庭での対策

家庭で発生する食品ロス

- ①**食べ残し**
…食卓にのぼった食品で、**食べ切れず廃棄されたもの**
- ②**直接廃棄**
…賞味期限切れなどにより使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの
- ③**過剰除去**
…厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分

家庭での食品ロスを減らすために……➡

▶買い物のとき

買い物の前に冷蔵庫の中の在庫を確認したり、食材を買いすぎないようにしましょう。すぐに食べる商品は、賞味期限や消費期限の長い商品を選択するのではなく、**陳列順に購入**しましょう。

▶調理のとき

調理のときは、**食べられる分だけ**作るようにしましょう。消費者庁では食材を無駄にしないレシピを料理レシピサイト「クックパッド」で紹介しています。➡ [クックパッド](#)

▶保存のとき

食べきれなかった食品は、**冷凍などの傷みにくい保存方法を検討**しましょう。また、保存していた食べ残しを忘れてしまわないように、冷蔵庫の中の配置方法を工夫しましょう。

