



# 給食会だより

第139号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

平成29年度の学校給食は3月15日（木）をもって無事に終了いたしました。今年度も多くの関係者の皆様にご理解とご協力をいただきましたことに心より感謝申し上げます。ありがとうございました。



**第4回理事会** 3月19日（月）10:00～ 於：川崎市教育会館  
本間俊理事長あいさつの後、次の議案について審議が行われ可決されました。

- 第10号議案 平成30年度 事業計画について
- 第11号議案 平成30年度 収支予算について
- 第12号議案 平成30年度 資金調達及び設備投資の見込みについて

平成30年度の小学校・特別支援学校の給食実施予定回数は183回です。（献立予定回数は187回、そのうち小学校等の休止回数は4回）中学校については160回（3学年は150回）。小学校・中学校・特別支援学校の給食予定人員合わせ、約111,000食分の学校給食を提供していく予定です。

平成30年4月分から給食物資の産地情報をホームページに掲載しています。

## 平成30年度 物資選定委員会の日程（予定）

開催月	使用月	小学校 中学校(自校給食)	中学校 (センター給食)
3月	4月	3月12日（月）	3月13日（火）
4月	5月	4月10日（火）	4月11日（水）
5月	6月	5月14日（月）	5月11日（金）
6月	7月	6月8日（金）	6月7日（木）
7月	8月：中学校	開催なし	7月5日（木）
8月	9月	8月3日（金）	開催なし
9月	10月	9月7日（金）	9月10日（月）
10月	11月	10月11日（木）	10月5日（金）
11月	12月	11月8日（木）	11月7日（水）
12月	1月	12月10日（月）	12月7日（金）
1月	2月	1月11日（金）	1月10日（木）
2月	3月	2月8日（金）	2月7日（木）
3月	翌年4月	3月12日（火）	3月11日（月）

◇小学校・中学校（自校給食）  
場所：中原市民館  
料理室（午前・午後）  
第3、第4合併会議室（午後）  
時刻：原則 午後2:30～

◇中学校（センター給食）  
場所：南部学校給食センター  
時刻：原則 午後2:30～



事業計画の中の学校給食実施に寄与する講習会、研究会等を開催する事業（定款第4条第3号）や、学校給食の普及奨励に必要な事業（定款第4条第4号）は次の通りです。

－調査研究－

- (ア)他都市における給食実施状況調査
- (イ)食品加工工場の調査
- (ウ)給食用納入物資の規格衛生検査
- (エ)給食用物資確認検査

－研究会の開催－

- (ア)第43回川崎市小学校学校給食教育研究協議会（1月予定）

－大会・協議会への参加－

- (ア)大都市学校給食連絡協議会（札幌市 7月予定）
- (イ)第69回全国学校給食研究協議大会（兵庫県 11月予定）

－給食教育協力事業－

- (ア)各区給食主任及び栄養教諭学校栄養職員会への協力
- (イ)川崎市PTA連絡協議会「食育推進事業」への協力

－展示会－

- (ア)給食用物資新製品展示会（自校調理校用6月、学校給食センター用7月予定）

－情報提供－

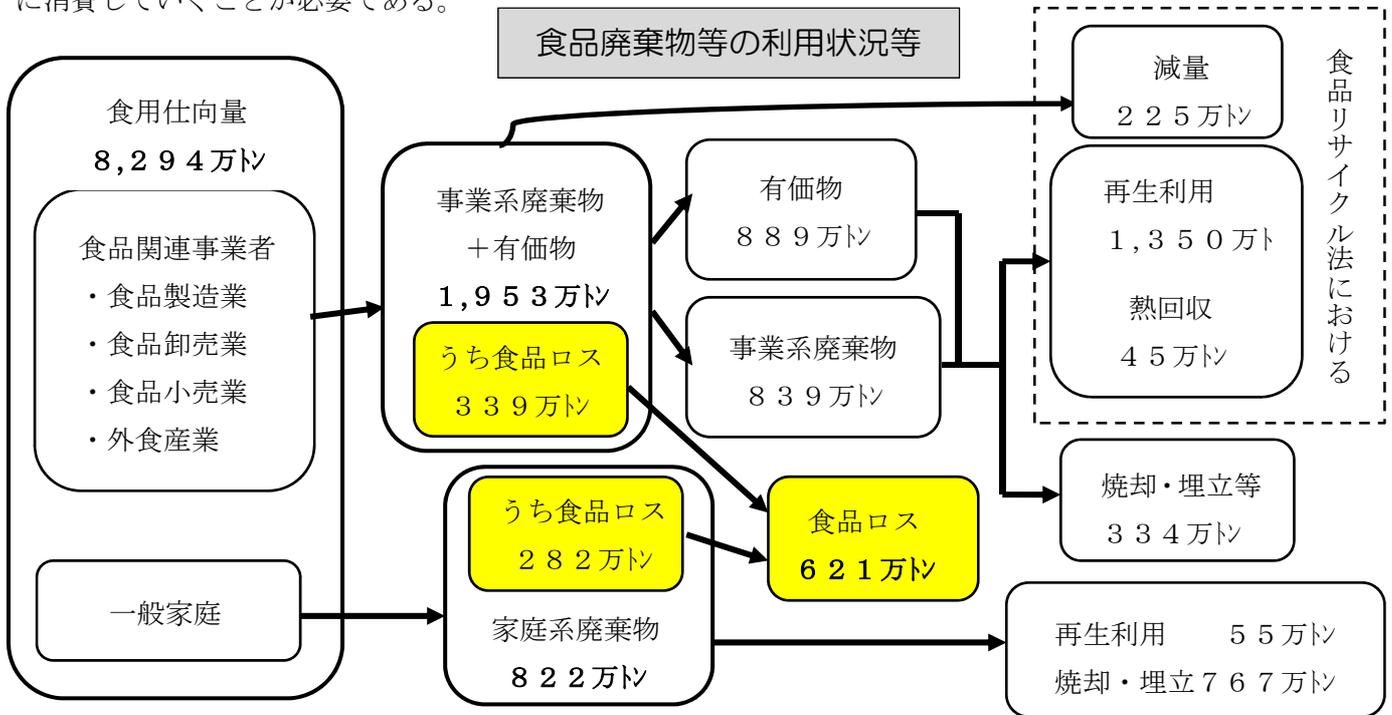
- (ア)ホームページ活用による情報提供及び「給食会だより」の発行

## 世界の食糧援助量の約2倍にのぼる日本の「食品ロス」(平成26年度推計)

＝食品ロスの現状＝

日本国内における年間の食品廃棄量は、食料消費全体の3割にあたる約2,775万トン。このうち、売れ残りや期限を超えた食品、食べ残しなど、本来は食べられたはずの、いわゆる「食品ロス」は約621万トンとされる。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量(平成26年で年間約320万トン)の約2倍となっている。

平成25～27年度の日本の食料自給率は、カロリーベースで39%と、大半を輸入に頼る。その一方で、食べられる食料を大量に捨てているという現実がある。食品ロスを減らすために、食べ物をもっと無駄なく、大切に消費していくことが必要である。



＝「食品ロス」が生じる場面＝

- 食品メーカー・卸・小売店…・返品される食品や欠品を防ぐために保有し期限が超えた在庫
  - ・加工食品の製造日から賞味期限までの期間を3等分してメーカーからの納品期限や店頭での販売期限を設定する商習慣。
- レストラン・飲食店…・客が残した料理
- 家庭…・鮮度の低下、腐敗、カビの発生
  - ・消費期限切れや賞味期限切れ
  - (手つかずの商品が約2割、更にその1/4は、賞味期限前)

＝家庭でできる削減の工夫＝

- 買いすぎず、使い切る、食べきる
- 消費期限と賞味期限の違いを理解する
- 残った食材は、別の料理に利用
- 外食の際に、食べ残しを防ぐ

＝社会で行っている削減の工夫＝

- ドギーバッグ普及委員会…自己責任で持ち帰ることを店側に証明する「自己責任表明カード」
  - 飲食店と消費者の食品衛生上のトラブルが生じないように呼びかけ
- 食品メーカー・卸・小売店…期限間近の食品や印刷ミスや包装破損といった規格外品を、品質上問題が無いことを消費者に知らせて、見切り販売や値引き販売をする
- フードバンク活動…規格外商品等を企業から寄付してもらい、福祉施設等へ無償提供する
- 学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業

市区町村が、教育委員会、学校関係者、関係事業者等の地域の関係者と協力し、学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3Rの実施、3Rの実施内容を教材として食育・環境教育の実施や地域循環圏の形成・高度化を図るモデルプランを公募により選定し、実証事業を行う。

- 3R: Reduce (リデュース) …使用済みの際、廃棄されることが少なくなるように、製造・加工・販売。
- Reuse (リユース) …使用済みになっても、使えるものはもう一度再使用。
- Recycle (リサイクル) …再生資源として再生利用。

～農林水産省・環境省・消費者庁等のホームページを資料として～