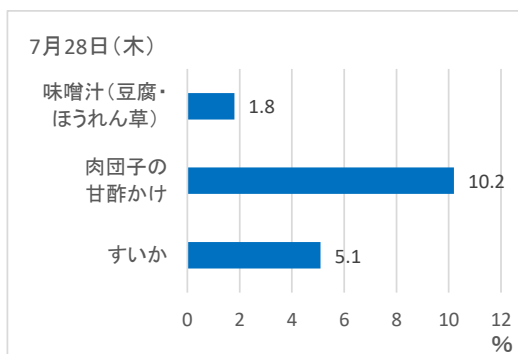
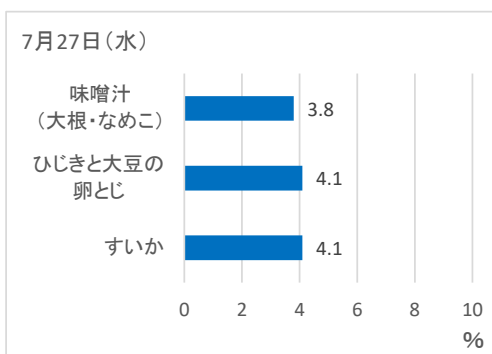
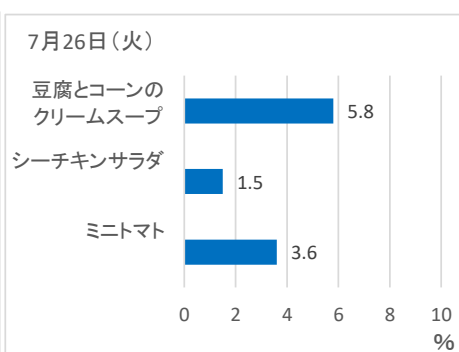
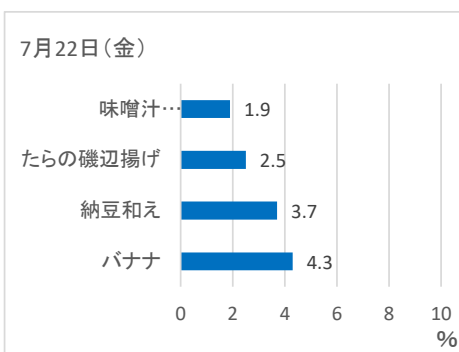
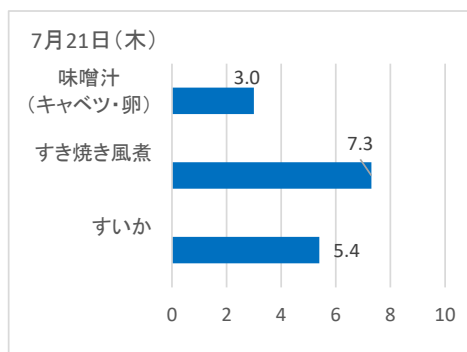




残食調査を実施しました

公立保育園の昼食で、7月21日から28日までの5日間で残食調査を行いました。主食以外の献立について、3歳以上児の子どもたちがどのくらい食べているかを調べるため、給食室で献立ごとの残量を計測しました。公立保育園2園の平均の結果は次のとおりです。

残食調査結果



—残食調査の結果より—

※今回の調査では「肉団子の甘酢かけ」を除いたメニューで残食率が10%以下でした。

※「すき焼き風煮」は主菜の中でも味が薄いため、残食がやや多くなりました。次回は生椎茸を減量し正油を増量して実施してみることになりました。

※「肉団子の甘酢かけ」は野菜をたっぷり使った甘酢あんかけを苦手とする子が多かったようです。

※すいかは前年度7月残食調査結果と比べて、残食率が下がりました（前回平均6.2%、今回平均4.9%）

※今後も引き続き、必要な栄養価を満たしながら、子どもがおいしく楽しく食べられる給食の提供を心がけていきます。

2020年度 食品ロス8%減

2020年度の食品ロスの発生量の推計値は522万トンとなり、政府が調査を始めてから最少なかったことがわかりました。前年度比8%（48万トン）減は過去最大の削減率です。

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のことをいいます（売れ残りや食べ残しなど）

522万トンの内訳

- ・食品産業からの食品ロス
275万トン（前年度比34万トン減）
- ・家庭からの食品ロス
247万トン（前年度比14万トン減）

どうして減ったのか？

- ・新型コロナウイルス感染症の流行による外食の減少や買い物回数
の減少
- ・食品企業の需要予測の高度化
※作りすぎによる廃棄が減る

減ったとはいえ、まだ食品ロスは多いね！

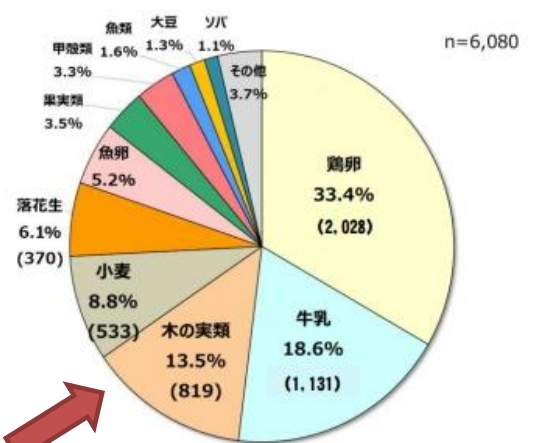


くるみアレルギーが増えています！

令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書によると、「くるみ」アレルギーに関する報告が463件であり、鶏卵・牛乳に次いで3番目に多いことがわかりました。

2012年から2021年までの9年間で症例数が10倍以上になりました。その背景には、①健康志向でナッツを食べる人が増えた、②コンビニやスーパーでナッツ売り場が拡大し消費量が増えた、などの要因があります。

令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書より引用



木の実類のうち、56.5%（463件）が「くるみ」です

図2 即時型食物アレルギーの原因食物



今が旬☆トマト

一年中食べられるトマトですが、日本の露地栽培の旬は6～8月です。家庭菜園で栽培しているという方もいるかもしれません。

トマトの赤色の正体は「リコピン」という色素であり、熟して赤くなったトマトほど多く含まれています。リコピンにはがんや老化を予防する抗酸化作用があります。

8月31日「野菜の日」

全国青果物商業協同組合連合会など9団体が「もっと野菜のことを知ってほしい」「野菜をたくさん食べてほしい」という思いで「8（ヤ）3（サ）1（イ）」の語呂合わせから制定した記念日です。

夏に旬を迎える野菜がたくさんありますね。おいしい時期にたくさん食べましょう！

