



実りの秋、食欲の秋、スポーツの秋と言われるように食べ物もおいしく、体を動かすにもよい季節になりました。第3号では「環境にやさしい消費者」をテーマにお届けします。



環境にやさしい消費

「グリーンコンシューマー」とは、
グリーン(緑) + コンシューマー(消費者) = 「緑の消費者」、つまり環境を大切にした商品を選んだり、普段の生活の中で地球環境を大切にしたい暮らしをしていこうと心がける人のことです。

グリーンコンシューマー運動

「グリーンコンシューマー運動」は、1988年イギリスのジョン・エルキントンとジュリア・ヘインズが共著で出版した「ザ・グリーンコンシューマー・ガイド」によって提案された名称とその活動のことです。このガイドの発行により、ものを買う時に環境を考える消費者、グリーンコンシューマーになろうという呼びかけがイギリスから起こり、世界中に広まりました。グリーンコンシューマー運動は、私たちの新しい環境行動のスタイルです。

食品の容器や包装などいろいろな識別マークがついています。おぼえて正しくリサイクルしましょう。



グリーンコンシューマーの買い方

- 旬の食材を買う → おいしいうえに、栄養も豊かで地球にもやさしい。
- 地場産物を買う → 新鮮でしかも輸送にかかるエネルギーが少ない。
- 必要な量だけを買う → 余らせてしまうことがなく、ゴミを減らせる。
- 過剰包装をしていない品物を買う → ゴミを少なくできて、環境にやさしい。



こんな工夫をしてみよう!

毎日の食卓から出る残り物、捨ててしまえばただの生ゴミです。

少しの工夫で減らすことができます。

子どもに人気のカレーもたくさん作ると残ります。そんな時カレーをだし汁でのばして、カレーうどんに。

大根やかぶの葉もよく洗いまそ汁の具や浅漬けに。

食パンの残りでパン粉に。
エコメニューをいろいろ考えてみましょう。



知っていましたか?

埋め立て地はどこも限界寸前

家庭から出されるゴミのうち約6割がレジ袋・ペットボトル・トレーなどの「容器包装廃棄物」です。リサイクルされるもの以外は、燃やされたり砕かれたりした後埋め立てられています。最終処分場は、あと十数年しかもたないと言われています。買い物する時にマイバックを持参することで、レジ袋を減らす工夫ができます。



豆入りタコミート

(材料4人分) ~10月の献立より~

豚ひき肉	150g
たまねぎ	100g
にんじん	80g
ゆで大豆	25g
むきえだ豆	25g
にんにく	1/2かけ
サラダ油	小さじ1+1/2
トマトケチャップ	大さじ1
トマトピューレー	大さじ1
チリソース	小さじ1
パプリカ	適宜
チリパウダー	適宜
塩	小さじ1/2

作り方

材料はすべてみじん切りにする。

フライパンに油をしき、にんにくと豚ひき肉を炒める。

をよく炒めたら の材料を加えさらに炒める。

Aの調味料を入れ味をととのえる。

食べ方は
パンにはさんでも、
ご飯にかけてもおい
しいよ。



平成21年度給食費の決算

1 給食にかかった経費 1,499,344,637円

保護者負担額(給食費)		公費(青梅市の予算)	
540,788,283円	36.1%	958,556,354円	63.9%
<食べる材料のすべて> パン、米飯、飲物、おかずにかかる材料費 (肉類・魚介類・野菜・果物・調味料など)		<給食を作る経費のすべて> 人件費、消耗品費、燃料費、光熱水費 修繕費、施設設備管理費、配送費など	

2 給食費月額集金

小学校(低学年) 3,700円 (中学年) 3,850円 (高学年) 4,000円 中学校 4,700円

3 給食実施回数

小学校 178回 中学校 178回



学校給食の食材購入費は、保護者が納める給食費でまかなわれています。
給食費の口座引き落としに、支障がないようご協力ください。

