

Lunchtimes

発行月 令和7年10月
府中市立学校給食センター
第131号



2025

給食展・試食会

～おいしい記憶 ふちゅうの給食～



日時：令和7年10月25日（土）午前10時～午後3時

会場：府中市立学校給食センター

見学・体験コーナー （2階見学エリア）

- ・調理場の見学
- ・調理器具類の展示
- ・食育パネルの展示
- ・釜混ぜ体験
- ・給食レシピの紹介



給食で提供している 食材の販売（駐車場）

- ・地場産野菜
- ・パン
- ・デザート類
- ・調味料 など



食育ミニ講座（2階調理室）※15分

栄養教諭による「旬の野菜」についての話

① 11:15～11:30

② 13:15～13:30



食物アレルギー対応の紹介とフキ試食

（2階調理室）

※各回50食

※一人一食

予約不要・なくなり次第終了

【献立】ポークカレーライス（乳除去）

※小麦は含まれます。

① 10:45～11:00 ② 11:45～12:00

③ 12:45～13:00 ④ 13:45～14:00



試食（2階会議室）※事前申込制

※特定原材料8品目を（ ）に示しています。

【献立】揚げパン（小麦）・ポークカレーライス（乳・小麦）・牛乳（乳）

・ハムとキャベツのサラダ・冷凍みかん

【時間】第1回 10:30～11:10

第2回 11:30～12:10

第3回 12:30～13:10

第4回 13:30～14:10

【販売数】各回80食（合計320食）

※申込み多数の場合は抽選となります。

※事前申込制で、キャンセルが出た場合のみ当日販売を行います。

※お1人につき、2人分までお申し込みいただけます。

【費用】1食300円

【対象】市民

【申込期間】10月1日（水）から10日（金）（必着）

【申込方法】①往復はがきに住所、氏名、電話番号、試食希望時間（第2希望まで）・希望食数（2食まで）、返信用宛名を記入して、学校給食センター（〒183-0003朝日町3の13）へ

②右の二次元コードより電子申請

【問合せ】府中市立学校給食センター（電話：042-365-2655）



電子申請用
二次元コード





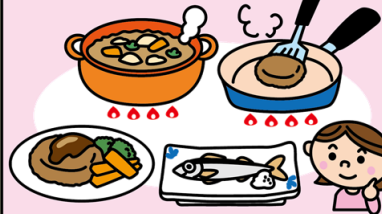
食品ロスについて考えよう！

毎年10月は国が定める「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べられることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことで、日本では年間で約464万トン※もの食品ロスが発生しています。食品ロスを減らすために、できることから始めてみませんか？

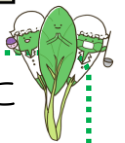
※農林水産省・環境省「令和5年度推計」



食品ロス削減 3つのコツ

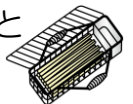
1 買いすぎない  家にある食材を確認し、使い切れる分だけ買いましょう。	2 作りすぎない  家族の予定や体調を考慮し、食べ切れる分を調理しましょう。	3 食べ残さない  作った料理は早めに食べ切りましょう。
---	---	--

給食でも、盛り付けられたものを残さずに食べる、一口でも多く食べる、お茶碗についた米粒を残さずに食べるなど、身近なことから食品ロスの削減に取り組めます。



給食の片付けを見直そう

給食時間に使った食器やはし・スプーン、しゃもじ・お玉などの食具、料理の入っていた食缶などは、給食センターの機械で洗います。食器や食具に食べ物が残っていたり、くっついていたら、きれいに洗うことができません。また、**食器を洗う洗浄機の中でお皿が割れてしまうこともあります**。給食センターの給食を食べている全ての人が使っているものなので、一人一人が意識することで気持ちよく給食時間を過ごすことができます。自分の食べ方や片付け方を見直してみましょう。



食具に食べ物がたくさんついている



お茶碗にご飯粒がついている



はしの向きがバラバラ