

給食だより

令和7年 10月

舞鶴市立三笠小学校

～戦後 80 年・海外引き揚げ 80 年～

10月7日舞鶴引き揚げの日



昭和 20 年に終戦を迎え、海外にいた日本の兵隊や民間人は、一斉に日本へ帰ることとなりました。このことを「引き揚げ」といいます。

舞鶴港は、海外から引き揚げてくる人々を迎える「引揚港」に指定され、10月7日に引き揚げ第1船「雲仙丸」が舞鶴に入港し、昭和33年に最終引揚船が入港するまでの13年間に渡り約66万人の引揚者と遺骨1万6千柱を迎え入れました。

舞鶴市は、「引き揚げやシベリア抑留の史実」「引揚者を温かく迎え入れた町の歴史」「恒久平和への願い」を、次世代へ継承する取組へと繋いでいくため、10月7日を「舞鶴引き揚げの日」に制定しました。（平成30年10月制定）

当時の舞鶴の人々は、終戦直後で食糧も物資も十分でなく自分たちの生活もままならない状況でしたが、お茶やふかし芋を持ち寄り引揚者にふるまいました。心身ともに疲れ果てた引揚者を、栈橋で「おかえりなさい」と声をかけ、町ぐるみで温かく迎え入れました。

～舞鶴引き揚げの日献立～

引揚者は舞鶴港に帰国後、数日間『舞鶴（地方）引揚援護局』で過ごしていました。引揚者の多くの方は大変な苦労をされたうえで帰国されたことから、そのことに配慮した食事が提供されていました。給食でも昭和33年最後の引揚者にふるまった献立を再現します。

10月16日(木)



麦ごはん
アジとじゃがいもの天ぷら
きゅうり漬け
カレー汁
牛乳

給食では、舞鶴港で水揚げされたアジを使用します。

当時は、極度の栄養不足を補うためにおかずの味付けを甘めにしていたそうです。



10月は
「食品ロス削減月間」

食品ロスを減らすためには？



食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。

日本の食品ロスは、1年間で約472万トン（令和4年度推計値）です。

2015年9月に国際連合で、2030年までに世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させるなどの目標が設定され、世界的にも関心が持たれています。

例えば・・・

- ・本当に必要なものかよく考えて購入する。
- ・食材の捨てる部分を減らす工夫をする。
- ・自分が食べられる量を考えて盛り付ける。
- ・好き嫌いをなく何でも食べる。

（使いきれなかった野菜やきのこは、冷凍や乾燥をして保存することができます。捨てることなくおいしく食べましょう！）

買い物の前に食品の在庫を確認！

食材の「捨てるすぎ」に 注意しましょう



調理の時に野菜の皮を厚くむいたり、レタスなどの外側の葉を取り除いたりなど、食べられる部分まで捨てていませんか？ これも家庭の食品ロスの一因です。「捨てるすぎ」ないようにしましょう。



残さず食べよう



買いすぎちゃだめ！



値段が安いからといって買いすぎしてしまうと、結局使いきれずに腐らせる原因になります。無駄を防ぐためにも、必要な分だけを買うようにしましょう。



他にも自分でできること、家族と取り組めることがあるかもしれません。一度考えてみましょう。

SDGs(エスディーゼーズ)とは、持続可能な開発目標のことです。現在、世界が一丸となってSDGsの17の目標の達成を目指しています。その目標の中には、飢えや食品ロスなど、食料問題の解決に向けたものもあります。食品ロスについて考えることは地球にくらす人々のことを考えることでもあります。そしてその考えたことを私たち一人一人が行動に移していくことが大切です。