



Main menu table with columns for days of the week (1日 to 7日) and rows for meals (朝食, 昼食, 夕食) and nutritional information (エネルギー, たんぱく質, 脂質).

【2月の予定】

4日(水) 季節の和菓子

18日(水) 手作りおやつ チョコプリンを提供します。

25日(水) 出張調理 はやてユニットで行います。

検食当番は「はやぶさユニット」です。



～食品ロスにまつわる「きほんのき」～

食品ロスとは、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食べもののことを言います。

家庭や飲食店で発生する食品ロスのほかに、生産者から私たち消費者に食品が届くまでの過程でも生じています。

生産の場で 製造の場で 配送の場で 販売の場で 消費の場で



農業や漁業といった場でのれすぎや形が悪い(規格外)などの理由による廃棄。



工場での作りすぎ、パッケージの印字ミスや破損、販売店からの返品などによる廃棄。



工場から卸業者、小売店、飲食店への配送の際に起こるパッケージの破損などによる廃棄。



小売店での売れ残りなどによる廃棄。飲食店での密の食べ残しなどによる廃棄。



各世帯での食品の買いすぎや使い忘れ、料理の作りすぎや食べ残しなどによる廃棄。



日本の食品ロスの年間総量は、なんと約523万トン！そのうち各家庭から発生する「家庭系」ロスが約244万トン、食品を作る製造業、スーパーやレストランから発生する「事業系」のロスが約279万トンあります。

Summary table for February average: エネルギー (kcal) 2108, たんぱく質 (g) 80.2, 脂質 (g) 53.5