



きゅうしょくニュース



きょうから6月5日の環境の日までの一週間は「ごみ減量・リサイクル週間」でもあります。

令和6年5月30日木曜日

今日は「ゴミゼロの日」



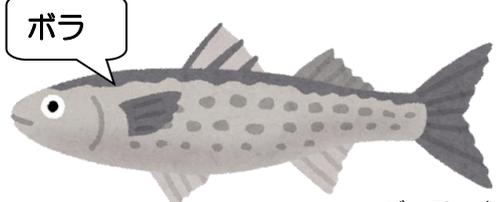
減らせるように心がけよう



か 買すぎ

きげんぎ 期限切れ

た のこ 食べ残し



毎年5月30日は、「ご(5)」「み(3)」「ゼロ(0)」の語呂合わせで「ごみゼロの日」とされています。26日の日曜日には、市内でも「クリーン船橋530の日」として、清掃活動が行われました。

今日は、給食室からのゴミも少しでも減らすため、煮物の出汁を取った後の昆布や削り節、「出汁殻」を捨てずに活用しました。昆布は切って煮物の具、削り節は乾煎りしてふりかけにしています。

江戸前ボラは、東京湾で育ち、船橋港で水揚げされたものです。ボラの卵は、カラスミを作るのに使われますが、身はあまり食べられておらず、捨てられてしまうことも多いそうです。「未利用魚」とも呼ばれています。地元の魚をおいしく消費することで、海洋環境の改善にもつながります。今日は、フライにしました♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう だいこん 船橋市産→ボラ こまつな にんじん

米 牛乳 大根 小松菜 人参

