

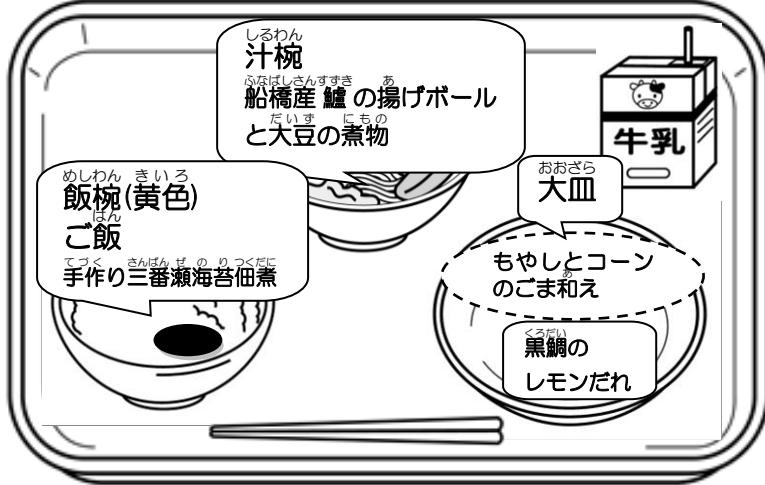


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちか よう ひ
令和6年6月18日火曜日

きょう 今日は、持続可能な食文化の日



○船橋港で水揚げされた黒鯛

未利用魚の一つ。漁で獲れても廃棄されることも多い。
温暖化の影響で、養殖の海苔を食べてしまう問題がある。

食べることで、食品ロスの削減・海洋環境の改善に繋がる。

○船橋産鱈の揚げボール

鱈の切り身を作り、余った身を使用し、食品ロス削減。

○大豆

たんぱく質源として、大豆をえさにして生産される肉より、
大豆をそのまま人間が食べた方が環境にやさしい。

(肉を1kg生産するために、例えば牛なら大豆(穀物飼料)
11kg、水20,000リットルが必要)

まいとし がつ にち じそくかのう しょくぶんか ひ
毎年6月18日は、「持続可能な食文化の日」です。



こくれん さだ こくさい ひと
国連が定めた国際デーの一つです。

じそくかのう わたし ちきゅうかんきょう まも こんご ゆた
持続可能とは、私たちが地球環境を守りつつ、今後も豊かに
暮らすことを表します。そのため、「持続可能な食文化」とは、限
りある資源を無駄にすることなく、地球環境や人々の健康を考え
た上で、農業や漁業、酪農といった食料生産を維持していくこ
とをいいます。そして、世界中に存在するそれぞれの食文化を守り、
伝えていくことを含んでいます。

きょう きゅうしょく かんきょう やさ しょくざい えら ちさん
今日の給食は、環境に優しい食材を選ぶだけでなく、地産
ちしょう ゆうねんりょう へ かんきょう かいぜん
地消することも輸送燃料を減らし、環境の改善につながるので、
じもと しょくざい せっきょくてき と い
地元の食材も積極的に取り入れています。



きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆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 いも ふなばしさん くろだい すずき のり こまつな にんじん
米 牛乳 ジャガイモ 船橋市産→黒鯛 鰈 海苔 小松菜 人参