

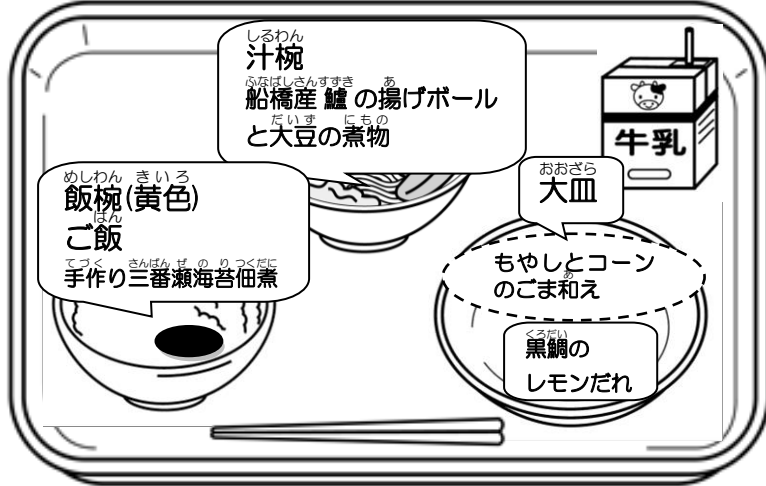


きゅうしょくニュース



令和6年6月18日 火曜日

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。漁で獲れても処分されることも多い。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

鱈の切り身を作って、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20,000ℓが必要)

毎年6月18日は、「持続可能な食文化の日」です。

国連が定めた国際デーの一つです。

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。

今日の給食は、環境に優しい食材を選ぶだけでなく、地産

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、

地元の食材も積極的に取り入れています。



☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



米 牛乳 ジャが芋 船橋市産→黒鯛 鱈 海苔 小松菜 人参