



きゅうしょくニュース

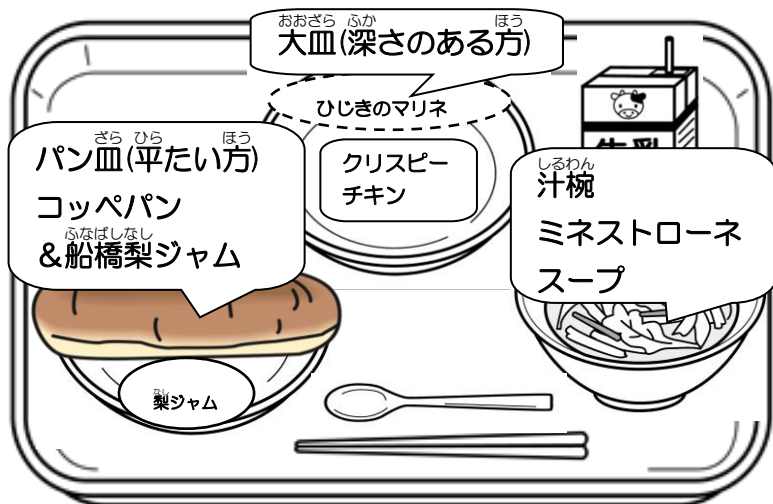


6月は食育月間です!

毎月19日は食育の日

令和6年6月19日水曜日

5年1組リクエストメニュー



地元の食材や食品ロスの問題について考えてもらえたらと思います。



今日は、5年1組のリクエスト「クリスピーチキン」です。
3日に、6月は「食育月間」と伝えましたが、毎月19日は「食育の日」です。『心も身体も健康に過ごすため、生きる上の基本である「食事」に関する様々な知識を学びましょう』とする日です。

そこで、船橋産の梨ピューレを使ったジャムを作りました。

この梨ピューレは、金堀町にある鈴木さんの梨農園で丹精込めて栽培した梨を、同じく金堀町にある「ふなばし工房」で加工したものです。収穫繁盛期には、加工処理しきれないほど収穫される規格品外の梨。味は良いのに、色、形が悪いだけで、販売されず、捨てられてしまうこともありました。そこで、そんな食品ロスをなくそうと生まれたそうです。ぜひ味わってみてください。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



牛乳 ひじき じゃが芋 胡瓜 キャベツ 人参 船橋市産→小松菜 梨