

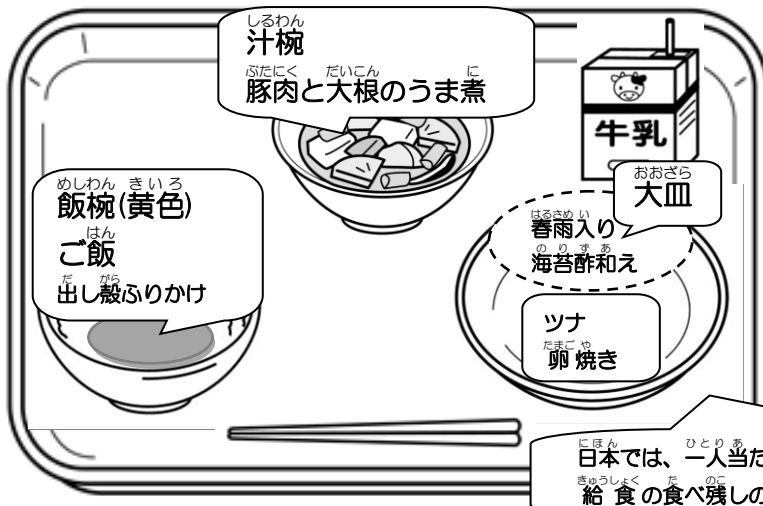


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和6年10月30日水曜日

きょう しょうひん さくげん ひ 今日は「食品ロス削減の日」



出汁とっている様子。
出汁をとって残った出し
殻を刻んで、醤油や砂糖な
どで味付けして、パラパラ
になるまで炒りました。

日本では、一人当たりどれくらいの食品ロスが生まれているのでしょうか？
給食の食べ残しの量は？ 気になる人は、ロイロノートを確認してみてね。

10月の始めに、今日は「食品ロス削減月間」と紹介しましたが、今日10月30日は「食品ロス削減の日」です。

和食を作るために欠かせない「出汁」。給食では、いつも昆布と削り節（鰹・鰯・鯖など）を使ってとっています。出汁を取った後の昆布や削り節は、「出し殻」といいます。うま味は出汁に出ているものの、栄養は残っている立派な食品なのですが、いつもはあまり活用できていません。今日は、給食室からの食品ロスを少しでも減らすため、煮物の出し殻を使ったふりかけを作りました。

今日は、給食で何度が食品ロス削減や環境に優しい食品について考えたメニューを出しました。食の問題を解決するために、自分ができることを考えるきっかけになったら、嬉しいです。

☆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 たまご ふなばししさん こまつな のり
米 牛乳 卵 船橋市産→小松菜 海苔

