



きゅうしょくニュース

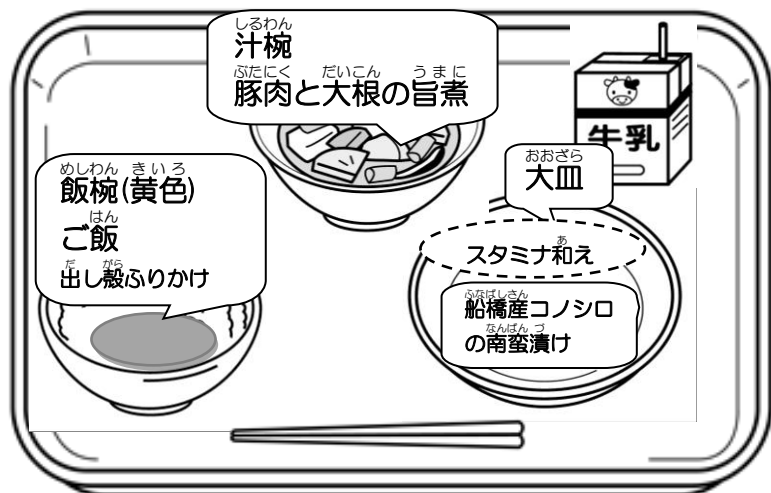


きょう がつ にち かんきょう ひ いっしゅうかん
今日から6月5日の環境の日までの一週間は
「ごみ減量・リサイクル週間」でもあります。

れいわ ねん がつ にち 金曜日
令和7年5月30日

減らせるように心がけよう！

きょう ひ
今日は「ゴミゼロの日」

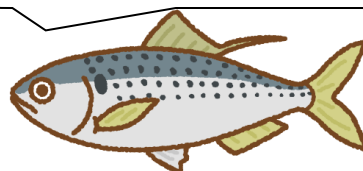


か
買いすぎ

きげんぎ
期限切れ

たのこ
食べ残し

コノシロ
よくかんで、小骨ごと味わってみましょう♪



まいとし がつ にち
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。25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。

きょう きゅうしょくすこへにものだし
今日は、給食室からのゴミを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。

すずきおなふなばしぎょうみすありょうにほんいち
コノシロは、鱸と同じように船橋漁港が、水揚げ量日本一！成長ごとに名前が変わる出世魚で、小さなコハダはお寿司のネタでよく使われますが、大きくなったコノシロは、味は良いのに小骨が多いために消費が少なく、「未利用魚」と呼ばれています。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。

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 ふなばしさん すずき あ だいこん にんじん
米 牛乳 船橋市産→コノシロ 鱸 (さつま揚げ) 大根 人参

