

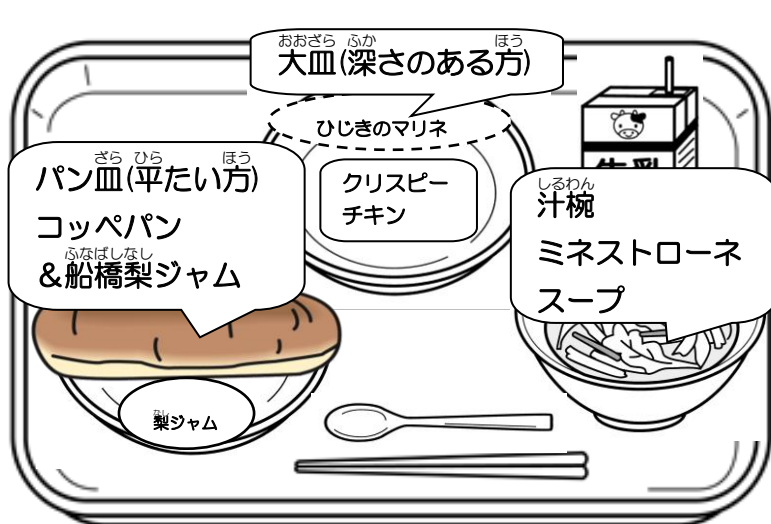


きゅうしょくニュース

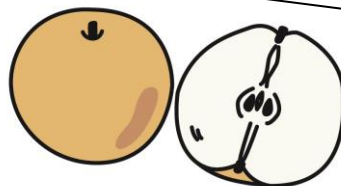


れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年6月18日水曜日

5年3組リクエスト&持続可能な食文化の日



じもと しょくざい しょくひん もんたい
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3組のリクエスト「クリスピーチキン」です。
そして今日は、国際デーの一つ「持続可能な食文化の日」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、それぞれ国々や地域の食文化を守り、伝えていくことを含んでいます。

そこで今日は、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、余ってしまった梨が無駄にならないよう、生まれました。船橋梨のジャム、ぜひ味わってくださいね。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
牛乳 じゃが芋 胡瓜 キャベツ 玉葱 生姜 船橋市産→人参 梨

