



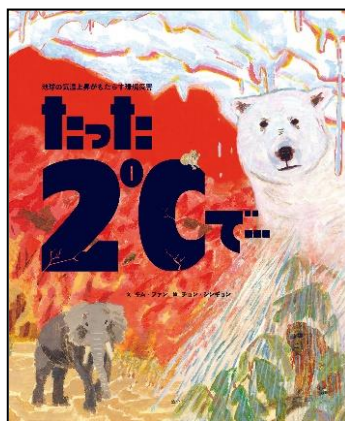
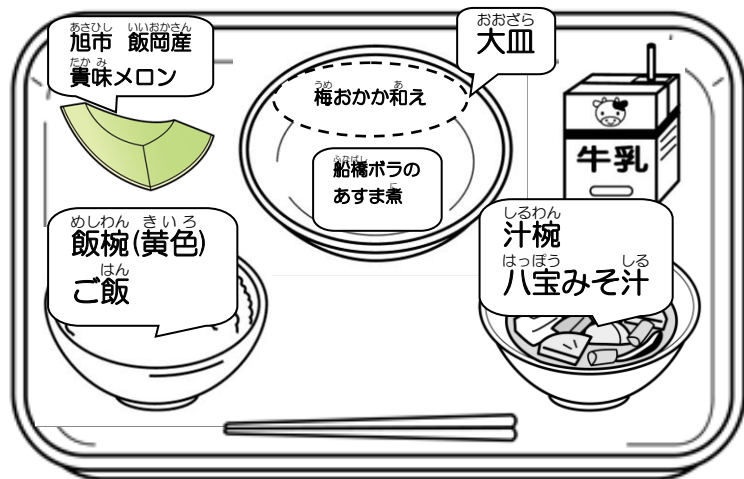
きゅうしょくニュース



ボラは、東京湾で育ち、船橋港で水揚げされました。
地場の未利用魚(あまり食べられていない魚)を地元で消費することは、食品ロスの削減や海洋環境の改善につながります。
あずまは漢字で書くと「東」、関東風という意味があります。

令和7年7月2日水曜日

たった2℃で…地球の気温上昇がもたらす環境災害



地球温暖化防止のために、食の面からできることは、
○たんぱく源として、環境に負荷が大きい肉類の消費を減らし、豆や魚・貝類などを取り入れる
○食品ロスを減らす
○地産地消を心がける
…などがあげられます。



「地球温暖化」の問題が注目されるようになったのは、今から1985年に開催されたフィラハ会議がきっかけだったそうです。それから40年が経ち、真夏日の増加や異常気象など、その影響を実感することが増え、改めて深刻な問題なのだと感じます。

今年の3・4年生の課題図書に選定された「たった2℃で…地球の気温上昇がもたらす環境災害」は、地球の気温が2℃上がったときの影響について、分かりやすく教えてくれる絵本です。

今日の給食は、地球温暖化を防ぐことを考え、たんぱく質源として、環境に負担が大きい肉類は使わず、魚や大豆製品を取り入れ、地産地消も意識した地球への優しさを考えた献立です。

小さな心がけから、地球の未来を守っていききたいですね。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
米 牛乳 生姜 じゃが芋 胡瓜 メロン 船橋市産→ボラ 小松菜

