



きゅうしよくニュース

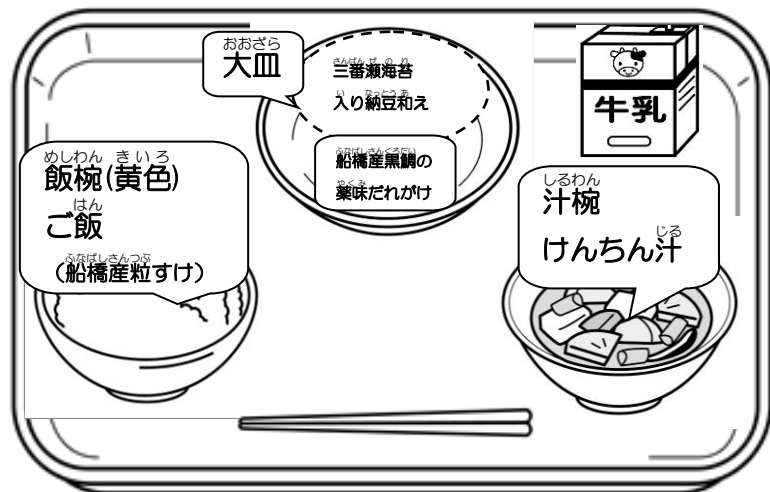


ふなばし しゅん しよくざい た し ひ 「粒すけ」
船橋の旬の食材を食べて知る日

れいわ がつ にちもくようび
令和7年10月16日 木曜日

きょう せかいしよくりょう
今日は「世界食料デー」

ロイロノートに「のこりものがたり」という
絵本の読み聞かせの動画が入っています。



〇船橋産粒すけ

今年の新米、地産地消をすることは環境に良い。

〇船橋港で水揚げされた黒鯛

秋から春にかけて旬を迎える。関東では、あまり食べられていない、未利用魚の一つ。近年、黒鯛が、養殖海苔を食べてしまうことが問題になっている。おいしく食べることで、食品ロスの削減・海洋環境の改善につながる。

〇大豆製品(納豆・豆腐)

たんぱく質源として、大豆をえさにして生産される肉より大豆をそのまま人間が食べた方が環境にやさしい。
(肉を1kg生産するために、例えば牛なら大豆(穀物飼料)11kg、水20,000ℓが必要)

10月は、食品ロス削減月間と紹介しましたが、「世界食料デー一月間」でもあります。そして今日は「世界食料デー」です。

これは、国連が定めた日で、「飢餓や食料の問題について考え、解決に向けて、みんなで協力しよう」という取り組みです。

食品ロスを減らすことに加え、どんな食品を選ぶのかも大切です。例えば、肉は、人にとって大切な食品ですが、生産するには環境に大きく負担がかかります。実は、世界の農地をみると、人間が直接消費する農作物は20～25%に対し、畜産物用は75～80%です。肉食に偏りすぎる食生活は、食料問題を悪化させる原因になります。(※日本人の肉の消費量は60年前と比べ、約10倍に増えています。)

みなさんも、食の問題の解決への行動を起こしてみませんか？

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

ぎゅうにゅう 牛乳
ふなばししゅん 船橋市産→米
くろだい 黒鯛
こまつな 小松菜
のり 海苔



地産地消に取り組むことも、食料問題の解決のために大切なことです！

先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしよくニュースや献立写真等が入っています。