



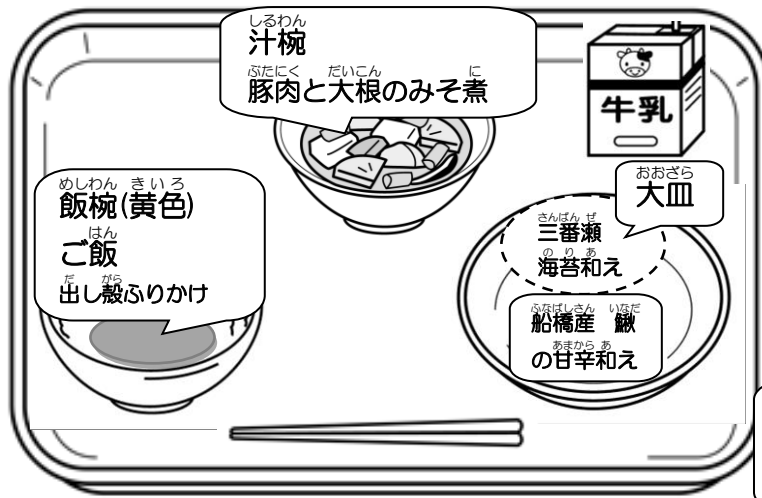
きゅうしょくニュース



ふなばし しゅん しょくざい た し ひ
船橋の旬の食材を食べて知る日 「大根」

れいわ ねん がつ にちもくようび
令和7年10月30日 木曜日

きょう しょくひん 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
殻をふりかけにしました。



きょう がつ にち しょくひん さくげん ひ
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、出し殻の削り節を使ったふりかけを作りました。
そして、出し殻の昆布は切り、船橋産の大根と一緒に煮込みました。

今月は、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。

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 ふなばししさん いなだ だいこん こまつな のり すずき あ
米 牛乳 船橋市産→鰯 大根 小松菜 海苔 鱸（さつま揚げ）