



きゅうしょくニュース

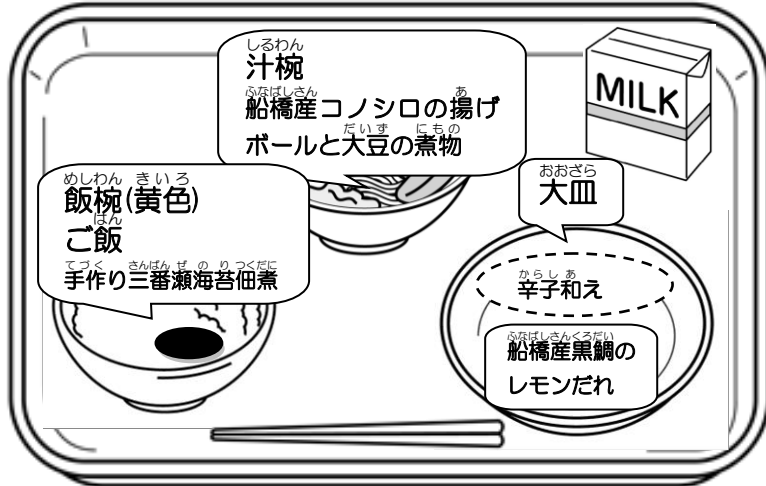


給食委員会 船橋の食べ物
PRキャラクター「クロダイ王」

れいわ ねん がつ にちもくようび
令和8年6月18日 木曜日

きょう じぞくかのう しょくぶんか ひ 今日は、持続可能な食文化の日

給食委員会
船橋の食べ物
PRキャラクター
「海苔王」



ふなばしこう みす あ くらだい ○船橋港で水揚げされた黒鯛

鮮度が落ちやすいこと等が原因であまり流通していない。
温暖化の影響で、養殖の海苔を食べてしまう問題がある。

ふなばしさん あ ○船橋産コノシロの揚げボール

「コハダ」が成長した「コノシロ」小骨が多くて食べにくいとあまり流通していないが、すり身にすると食べやすい。

だいす ○大豆

たんばく質源として、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20,000リットルが必要)

まいとし がつ にち じぞくかのう しょくぶんか ひ
毎年6月18日は、「持続可能な食文化の日」です。

こくれん さだ こくさい ひと
国連が定めた国際デーの一つです。

じぞくかのう わたし ちきゅうかんきょう まも こんご ゆた
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、

かぎ しげん むだ ちきゅうかんきょう ひとびと けんこう
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

かんが うえ のうぎょう ぎやぎょう らくのう しょくりようせいさん い じ
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の食文化

を守り、伝えていくことも含んでいます。

きょう きゅうしょく かんきょう やさ しょくざい えら ちさん
今日の給食は、環境に優しい食材を選ぶだけでなく、地産

ちしょう ゆそうねんりょう へ かんきょう かいぜん
地消することも輸送燃料を減らし、環境の改善につながるので、

じもと しょくざい せっきよくてき と い わしょく こんだて
地元の食材も積極的に取り入れた「和食の献立」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 きゅうにゅう いも にんじん ふなばししさん くらだい のり こまつな
米 牛乳 ジャガイモ 人参 船橋市産→黒鯛 コノシロ 海苔 小松菜

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ょくニュースや献立写真等が入っています。