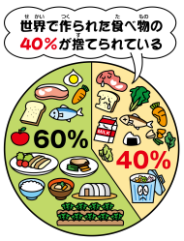
10月16日 世界食料デー WORLD FOOD DAY

きゅうしょくニュース



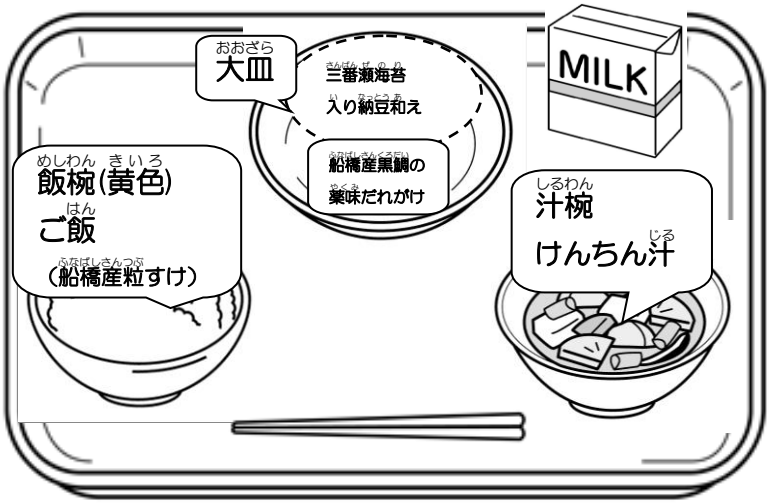
今年度船橋産の粒すけが味わえるのは今日だけ！

船橋の旬の食材を食べて知る日「粒すけ」

令和8年10月16日金曜日

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。



給食委員会　船橋産の米PRキャラクター「コメラニアン」



○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。

○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。

○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。

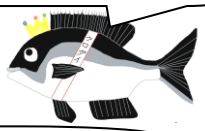
食品ロスを減らすことに加え、どんな食品を選ぶのかも大切です。例えば、肉は、人にとって大切な食品ですが、生産するには環境に大きく負担がかかります。実は、世界の農地をみると、人間が直接消費する農作物は20～25％に対し、畜産物用は75～80％です。肉食に偏りすぎる食生活は、食料問題を悪化させる原因になります。（※日本人の肉の消費量は60年前と比べ、約10倍に増えています。）

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☆

牛乳　船橋市産→米（粒すけ）　黒鯛　小松菜　海苔

給食委員会　船橋の黒鯛PRキャラクター「クロダイ王」



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ょくニュースや献立写真等が入っています。