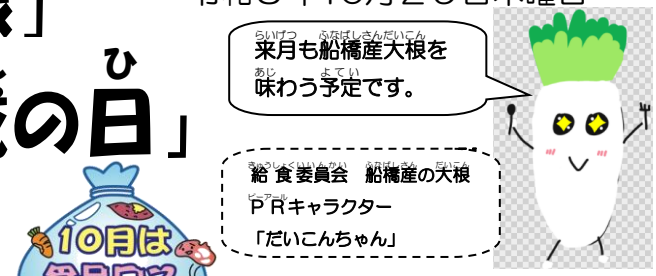
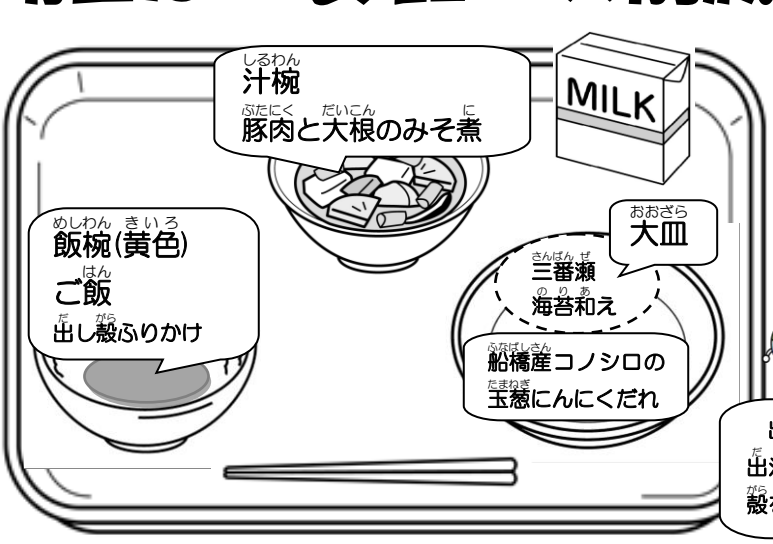
きゅうしょくニュース

令和８年10月２９日木曜日

船橋の旬の食材を食べて知る日「大根」

明日は「食品ロス削減の日」







明日、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。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　船橋市産→コノシロ　大根　小松菜　海苔



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。