



6月5日世界環境デーそして6月は環境月間

環境保全の重要性を再確認し、環境への意識を高める活動をはかる日として、国連では6月5日を「世界環境デー」と定めています。日本ではその日を含む6月を「環境月間」としています。かけがえのない地球を一人一人の心がけと行動で守っていきませんか。

世界環境デーにちなみ、沢煮碗のだしをとったかつお節を捨てずに再利用し、給食に提供しました。

6月5日（木）世界環境デー献立

だしがら海苔弁風ご飯

牛乳

おからナゲット

大根サラダ

沢煮碗

リデュース



だしがら



だしがらふりかけ



夏見台小学校では、「ふなエコ給食」として毎月の給食献立に、リデュース・リユース・未利用魚など環境をテーマにした献立を提供しています。未来の地球のことを考えて、一人一人の一步をみんなで積み重ねていけたらと思います。

未利用魚

未利用魚とは、サイズや形が規格外・漁獲量が不安定・マイナーで知られていない等の理由で食べられるのに廃棄されてしまう魚のことです。未利用魚の活用は食品ロス削減や海の資源の有効活用につながります。

6月6日（金）未利用魚を使用した献立

「**ぼら**のごま酢たれかけ」



地産地消（千産千消）

地産地消とは、地域で生産された食材をその地域で消費することです。長距離輸送が不要になるため、輸送に使われるエネルギーが削減されます。また、新鮮なため食品の劣化が抑えられ、食品ロス削減につながります。

6月16日（月）千葉県民の日献立

米・牛乳・ひじき・にんじん・いんげん・かぶ・ねぎ・小松菜

