

7月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

きょう
むぎ
麦ごはん、エコふりかけ

あかうお うめ や
赤魚の梅みそ焼き

い じる ぎゅうにゅう
もずく入りかきたま汁、牛乳

SDGs
メニュー

【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 押麦：はくばく
白ごま：多国籍
飲用牛乳：コーシン乳業
昆布（だし用）：うつぼや
削り節（だし用）：うつぼや
赤魚：アラスカ・ノルウェー
赤みそ：国産
鶏肉：宮崎
豆腐：清水豆腐店
もずく：国産
たまご：栃木、埼玉
梅びしお：国産
小松菜：茨城
玉ねぎ：兵庫
人参：千葉
長ねぎ：千葉



☆☆☆

えすでいーじーずきゅうしよく

「SDGs 給食」

です ☆☆☆

「SDGs（エス・ディー・ジーズ）」とは「持続可能な開発目標」のことで、地球に住む人々が、将来もずっと幸せに暮らせるように、国連で決められた17個の目標のことで、

今日は、だしをとった後の“けずり節と昆布”を再利用して、「エコふりかけ」を作ります。本来であれば利用されない食材を取り入れて作る給食で、“食品ロス”にもつながります。ぜひ残さずいただきます！

〈ぼくぼくクイズ〉

「SDGs」は、世界中の人々が何年までに実現させようとする目標でしょうか？

① 2030 年

② 2040 年

③ 2050 年



こた
(答え) ①2030年

SDGsは、持続可能な世界をつくるために2030年までに実現させようとする17個の目標です。貧困や飢餓をなくす、きれいな水を使えるようにする、みんなが学校に行けるようにする等の目標があります。

きょう きゅうしよく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきます！