



# 3月食育だより

江戸川区立小岩第二中学校

## 1年間ありがとうございました!

まだまだ寒い日は続いていますが、吹く風の中に何となく春の暖かさを感じるようになってきました。この一年間で、みなさんが大きく成長し、一段とたくましくなった様子を見ていると、給食が少しでも役に立っているのだと感じて嬉しく思います。

今月は、3年生にとっては小学校から続いてきた9年間の給食の最後になります。3年生のリクエスト献立がたくさん出ますので、楽しみにしててください。



## 卒業生の皆さんへ

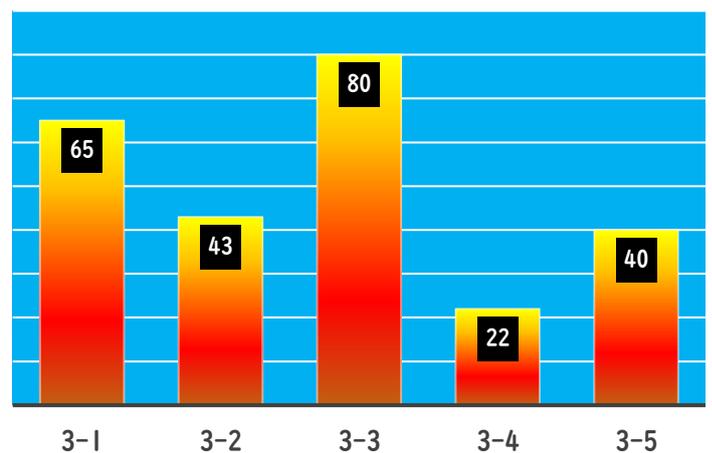
ご卒業おめでとうございます!

健康な心と体は、毎日の食事の積み重ねです。今食べている食事は、未来の自分を創るための重要な土台となります。給食がなくなって、これから先は自分で選んで食べる機会が増えてくるでしょう。迷ったときには、給食のことを思い出してください。栄養バランスの整った食事が、ピンとひらめくことでしょう。みなさんの新生活が健康で充実したものになりますように。



右のグラフは、3年生の今年度の給食を完食した回数のグラフです。3組は本当によく食べている様子うかがえます。3年生は残った給食は学年全体で協力して食べようとする連携力が高かったように思います。

3年生のクラス別完食回数



とりわけ、3組は他のクラスの残りものが集中していながら、全部食べてしまうというところにすごさを感じました。

# 英語で食べよう！



~The Diverse Uses of Seaweed from Skin Care Item to Environmental Solutions~

「海藻の用途、広がる」 スキンケア用品から環境解決策まで

海藻は古くから日本の食文化に根付いている食材ですが、近年では国内外でその利用が多岐にわたっています。特に最近では環境保全といった食用以外の点で注目されるようになってきました。

海藻研究家の「Takashi」が、海藻製品についての説明をしています。説明文の中の【A】から【C】に当てはまる英単語を考えましょう。

**【A】 products ; Contribution to sustainability and SDGs**

In the process of growing, 【A】 photosynthesizes and absorbs 【B】.

【B】 accumulated in marine ecosystems is called “blue 【B】,” which is attracting attention as a new alternative source of CO<sub>2</sub> absorption.

In Japan, the “Green Food System Strategy” was developed by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries in May 2021, which states that it would promote increases in productivity and sustainability in the agricultural, forestry and fishery industries in the medium-and long-term. It promotes the immobilization of CO<sub>2</sub> by using 【A】 as one of specific efforts. Various products using 【A】, which is considered environment- 【C】 foodstuffs, are being developed.



Takashi

## 日本語訳

### 海藻製品；サステナビリティとSDGsへの貢献

海藻は生育の過程で光合成が行われ、炭素を吸収します。海洋生態系に蓄積される炭素は「ブルーカーボン」と呼ばれ、CO<sub>2</sub>吸収源対策の新たな選択肢として注目が寄せられています。わが国では、2021年5月に「みどりの食料システム戦略」（農林水産省）が策定され、農林水産業の生産力向上と持続性の両立を中長期的な取り組みとして推進することを掲げました。その具体的な取り組みの一つとして、海藻類によるCO<sub>2</sub>固定化を推進している。環境にやさしい食材とされる海藻を使用した、さまざまな海藻製品の開発が進められている。

※農林水産省HP「にっぽん伝統食図鑑」より一部抜粋

その他、食用以外ではスキンケアやペットフードなどの分野でも海藻が使われるようになってきています。過去には、アメリカの高級化粧品ブランド「ドウ・ラ・メール（DE LA MER）」が海藻から抽出した成分を使ったクリームを発売しており、最近では、原料に海藻を使ったスキンケア用品「マリンスキンケア（Marine-based Skincare）」が若い世代で注目を集めています。国内では、生産量、生産者ともに減少傾向をたどる海藻類。海外の海藻利用が進めば、日本の昆布をはじめとする漁業の追い風にもなります。今後も食用・食用外での利用が増え、海外の需要に応える形で生産者も増えていくことが期待されます。

