

## 食べ物を持続可能性から考える

私たちは、食べ物が自分たちの健康や生活にとっても大切なものであることは認識しています。しかし、食べ物の生産や消費が地球環境に与える影響、例えば食品を運ぶときに排出されるCO<sub>2</sub>（二酸化炭素）、農作物を作るのに必要とされる大量の水、また食料生産に関わる化学製品などについての意識はおろそかになりがちです。

どのような食べ物を選べば、どのような食べ方をすれば、環境に負担をかけず地球を守っていただけるのか、以下のクイズを通して考えてみましょう。

①地域で生産されたものを地域で消費することを何というかな？



人も地球も健康に！

②本来食べられるのに捨てられてしまう食品を何というかな？

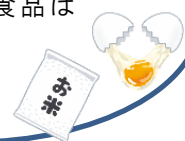


③食品の輸送が環境に与える負荷の大きさを表す指標を何というかな？



消費者庁イラスト集より

④日本において食料自給率の高い食品は何か？



①地産地消 ②食廃棄物 ③カーボンフットプリント ④米 ⑤75%

令和5年度は毎月19日の食育の日に大阪産を提供していく予定やで！

クイズ①の答え「地産地消」を意識して食品を購入することで、輸送にかかわるエネルギーを削減することができるねん！全部食べられるかな？どこから来た食品かな？などを意識して食品を「選ぶ」ことが人と地球の健康を考えることにつながるね☆



### 4月のおすすめ！献立紹介

**4月12日(水) 赤飯 鶏肉のから揚げ ゆでキャベツ じゃがいものきんぴら 抹茶わらび餅 花麩のすまし汁 ジョア(プレーン味)**

お祝いの席で提供される「赤飯」と中学生に人気の「鶏肉のから揚げ」で入学・進級をお祝いします。「抹茶わらび餅」や「花麩のすまし汁」など、春を感じられる内容になっています。

**4月19日(水) 筍ごはん お好み揚げ 肉じゃが ふきの炒め煮 豆腐と卵のすまし汁 アシドミルク**

4月の食育の日は大阪産献立で、大阪府産の筍やふきを使用した料理が登場します。メインはお好み焼きの具をかき揚げにした「お好み揚げ」です。手作りソースが味の決め手の人気献立です。

給食をご利用いただき、ありがとうございました。  
来年度もよろしく願います！予約を忘れずにね♪

