特集 「もったいない」を考える

食品ロスを減らす取り組み

市では、市内スーパー等のリサイクル推進店や公共施設等の協力をいただき、食品ロス削減を促すポスターを掲示しています。

食品ロスを減らす家庭での4つの具体的なアクションについては、9月15日発行の環境広報紙「ECOまちだ」に掲載を予定しています。併せてご覧下さい。

問3R推進課 ☎797・0530

1 買い物時のアクション
買い過ぎに注意しよう

2 食品保管時のアクション
適切な保管方法を知ろう

3 調理時のアクション
作り過ぎに注意しよう

4 飲食時のアクション
きちんと食べ切ろう

食べ物が私たちに届くまで

～感謝を持って食を楽しむ～

食品ロスを削減するには、「もったいない」という意識が不可欠です。食べ物は、生産・加工・流通と多くの人の力に支えられて食卓に届きます。食に関する知識や理解を深め、食べ物の大切さ、感謝を改めて考えてみませんか。

問保健予防課 ☎722・7996

SHOKUIKU 食育ツーリズム TOURISM

7月に「親子で夏野菜・ブルーベリーの収穫＆ナポリピッツァ作り体験」を町田市観光コンベンション協会と連携して実施しました。農家の方が心を込めて育てたブルーベリーや夏野菜を、子どもたちの手で収穫・調理し、パスタとピッツァを作りました。

南町田ブルーベリー園でブルーベリーと夏野菜を収穫！

たくさん採れたかな？

手を切らないように慎重に…

完成！

ブルーベリーはピッツァに使ったよ！

市内のイタリアンレストラン「ルーチェ」で採れたて食材を使ってパスタ作り！

野菜を育ててくれた農家の人、料理を作ってくれた人、このツアーに連れて来てくれた家族の人、いろいろな人への感謝の気持ちを「いただきます」「ごちそうさま」に込めましょう、というお店の方の話に、子どもたちは元気に返事をしていました！

※次回の「食育ツーリズム」は2020年1月18日を予定しています（内容は異なる）。詳細は、今後の本紙・町田市観光コンベンション協会ホームページ等でお知らせします。

おうちで食品ロス削減にチャレンジ！

食品ロスを減らす！ 上手に防災食を備蓄しよう

問保健予防課 ☎722・7996

いざという時のために、普段食べている食品を少し多めに買い置きし、賞味期限が近いものから食べて、減った分を買い足す備蓄方法をローリングストックといいます。特別なものを買わずに備蓄ができ、うっかり賞味期限を切らして「食品ロス」にすることを防ぎます。

防災フェアで「防災食をおいしく食べるレシピ」を紹介！

普段の食生活で活用しにくい乾パンやアルファ化米等の防災食を、おいしく食べるためのレシピを町田市食育ボランティアが考えました。レシピは、9月2日㈪～6日㈮に開催する防災フェア（12面参照）で紹介します。

アルファ化米で簡単おはぎ

アルファ化米を使うと通常の調理のようにお米をつぶす手間が省けます！

Challenge! 余っている食品を持ってフードドライブへ参加しよう

問3R推進課 ☎797・0530

フードドライブとは、家庭等で消費しきれない食品を学校や職場に持ち寄り、それらをまとめて地域の福祉団体や施設、フードバンク等に寄付する活動です。市では、まちエコ・フリーマーケット（9面参照）の開催に併せて実施しています。また、（株）協栄ではフードドライブを広める「食でつながる～まちだ○（まる）ごとフードチェーン大作戦」を行っています。

市HP フードドライブ 検索

料理で食品をムダなく使い切ろう！ Challenge!

問3R推進課 ☎797・0530

市では、使い切り料理教室（次号掲載予定）等の講座を行っています。また、料理で出てしまう調理くずを減らす「エコ得レシピ」を町田市ホームページで紹介しています。

市HP エコ得レシピ 検索

同会場開催

防災 × 食育 クイズで学ぼう！

お茶の水女子大学の管理栄養士実習生によるクイズ等（参加者に景品有り）で、防災と食育について楽しく学びます。

日 9月6日㈮午前11時～午後1時 場 イベントスタジオ（市庁舎1階）

食育の日（毎月19日）に、市立中学校の給食で食育にちなんだメニューを提供中！ デリバリー給食を実施している市立中学校で給食の無料試食会（3面参照）を開催します。