



# 子育て世代応援

## 「お家でエコに取り組もう！」

10月は食品ロス削減月間です！

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

食品を捨ててしまうのは、もったいないだけでなく、焼却の際の温室効果ガス発生による地球温暖化など、地球環境にも悪影響をおよぼします。

この機会に、一人ひとりが身近なところから、食品ロス削減に取り組みましょう！



### 残り食材活用レシピの紹介 冷蔵庫の残りもので作ろう!! いろいろ卵とじ

材料（4人分）

鶏むね肉	120g
玉ねぎ	1玉
ごぼう	40g
干し椎茸	4g
にんじん	1/3本
ちくわ	1本
青ねぎ	20g
卵	2個
さとう	大さじ1と1/3
みりん	大さじ1と1/3
しょうゆ	大さじ1弱
だし汁	400ml

作り方

①鶏むね肉はそぎ切りにし、1cm幅に切る。玉ねぎは、半分にして薄切りにする。ごぼうは、薄くさがきにする。干し椎茸を水で戻し、千切りにする。にんじんとちくわは、5mm幅のいちょう切りにする。

②だし汁に①の材料を入れて、柔らかく煮て、調味料を加える。

③卵を割りほぐし、②に加えひと煮立ちさせ、最後に小口切りにしたねぎを加える。



※材料はお好みで、残り野菜を利用しましょう。卵でとじること栄養価もアップ！丼として食べても美味しいよ！

レシピに関するお問い合わせ先

市保健センター ☎32・3551

**食品ロス削減の取組例**

- 外食のとき、食べられる分だけ注文しよう
- 買い物のとき、すぐ使うなら手前の棚から取ろう
- 食材に適した保存方法をとって、使いきるまで状態よく保存しよう
- 料理のとき、食べ過ぎることが出来る量を作ろう
- 食材を残さないよう、工夫して料理をしよう



## エコ・ワークショップを開催しました！

8月17日、小学生の親子を対象に「エコ・ワークショップ」を開催しました。

NPO法人エコロジカル・ファーストエイド理事長、佐藤貴志さんをお招きし、NPOでの活動内容も交えながら、エシカル消費やSDGsについて講義していただきました。「ほんの少しの思いやりを周りの人と自然環境へ」持つことの大切さを学びました。

小学生は、市オリジナル「ちりつもすごろく」を使用し、身近な環境問題について楽しく学びました。

保護者は、ごみ減量をテーマに話し合い、アンケートにご協力いただきました。その中で、「ごみの分別は市町村により異なっており、どのごみに該当するのか分かりにくい。」という意見がでました。

その後、親子でのごみ分別体験として、イラストや現物をそれぞれ分別していく「分別ゲーム」を行いました。小学生が中心となって分別しましたが、捨てる機会が少ないごみや、紙類の資源ごみの分別などが難しかったようでした。

今回のエコ・ワークショップ参加者からは、「家庭でもできるごみの減量など、環境問題について親子で考える良い機会になった。」という感想をいただきました。

小松島市では、ごみ分別方法の周知や、ごみ減量への取り組みを引き続き実施してまいります。

市民の皆様には、ご理解、ご協力いただきますよう、よろしく願います。

なお、ワークショップで記録されたグラフィックレコーディングは **10月11日から25日**までの間、市役所1階ロビーに掲示します。ぜひご覧ください。

【お問い合わせ先】

市環境政策課

☎32・2147/FAX33・2234

Mail:kankyouseisaku@

city.komatsushima.

i-tokushima.jp



ワークショップで記録されたグラフィックレコーディング