

1、3年生 10月11、13日（火、金） テーマ「世界で食べられているビックリ食」

栄養士の小池さんは、世界中のいろんな国でその国特有の食事に触れてきました。その中で、世界のビックリ食をランキング形式で紹介してくださいました。



- 1位・・・ベトナム、ホビロン ホビロンは、一見すると普通のゆで卵です。しかし、殻をむいてみると、羽化する寸前のアヒルが入っています。噛むとシャリシャリ音がして、どこを食べているか想像できるそうです・・・。
- 2位・・・台湾、臭豆腐 台湾の夜市の定番料理だそうです。「臭」豆腐という名前の通り、とにかくにおいが独特です。日本のくさやをベースにしたソースを豆腐に塗った料理です。
- 3位・・・チベット自治区、バター茶 ヤギのバターをお茶に入れてかくはんしたお茶を、1日に何回も飲むのだとか。日本のバターと比べると乳のにおいが強いそうです。甘そうに見えて、実はしょっぱいお茶です。
- 4位・・・中国四川省、麻婆豆腐 唐辛子のたくさん入った真っ赤なスープに山椒が追加され、「辛い」を通り越して、「痛い！！」という感想が出るくらいの味だそうです。
- 5位・・・デンマーク、ライスプディング クリスマスに食べる料理で、お米を甘くしたミルクで煮込んで作ります。イメージは魔女の宅急便でのキキが作ってもらったおかげです。お米と牛乳と砂糖の組み合わせは、日本ではあまり見かけませんね。
- 6位・・・チェコ、鯉のフライ こちらもクリスマスに食べるものです。鯉といえば、日本では鑑賞することが多い魚ですが、チェコではクリスマスに食べるそうです。



初めて見る食べ物を食べるのは、なかなかの勇気のいることですよね。しかし、実際食べてみると、食べられれば喜んでもらえるし、食べられなければ笑ってもらえてコミュニケーションになります。その国の人からすると、心が近くなった、通じ合えたと感じられるかもしれません。「食べてみよう！」の気持ちを大切にしましょう。

2年生 10月20日（火） テーマ「食品ロスを減らそう」

食品ロスとは、食べ残し、期限切れ、売れ残り、食材の余りなど、食べられないままゴミとして捨てられてしまう食品のことです。食品ロスの量は、年間522万トンにも及びます。

食品ロスのうちの247万トンは家庭より排出されます。1人分に換算すると、1日あたり、おにぎり1個分程度になるそうです！

食べ物を廃棄・処分するためには、たくさんの土地、水、エネルギーが必要で、お金もたくさんかかります。

☆食品ロス削減の3つの工夫

- その一「買い過ぎず・使い切る・食べきる」
- その二「賞味期限・消費期限を意識しよう！」
- その三「外食での食べ残しに注意」



←ろすのん
食品ロス削減国民運動の
キャラクター

品数が少なかったり、欠品の多い店に行くと、もっと多い店に行こうと思うかもしれません。しかし、実はその欠品は食品ロスを少なくするために企業が行っている努力かも知れません。箱が破損しているものや、端っこの商品をあえて選んでみるなど、「もったいない」の意識を持って行動してみましょう。