

環境教育「まず、今できることから」

発行所: 地域環境活性化協議会
 編集者: 代表幹事 高橋賢一
 連絡先: 市民活動支援センター
 尾張旭市淡川町三丁目5番地7
 (淡川福祉センター内)
 TEL0561-51-2878

みんなで作ったお米を
 みんなで食べました。カレーライスの味は
 「おいしかったね!」

最近の食をめぐり、状況について、次々と、肥満や生活習慣病など食に起因する健康面が、4%、多くは家庭での食育の必要性は認識しているが、推進の対策は、学校や地域に期待したいと、考えていることがわかった。

食育に関心9割
 まず食卓の対話から
 『栄養費生活調べ』

田んぼ稲刈り、あいちのかおり米、皆んな大きく頑張りました。

平成二十三年一月十六日(木)
 午前十時より午後三十分迄
 尾張旭市給食センター 出席者30名



尾張旭市給食センター
 一般公開上初めての使用、お母さん達も料理に気合が入っていた。
 すでに本場には、お米創産奨励券の表紙、新しい電化設備で清潔で、食糧尾張旭市。



年間250万人分廃棄
 捨てられる食品
 高級な皿に鮮やかに盛り付けられた結婚披露宴のフランス料理。この皿からテーブルに出されるのは、ない。配膳係が下げてきた別産者の食べ残し。全く手つかずのものもある。高級ホテルで練り返される光景だ。一日の生ゴミは百五十キロになる。農林水産省の16年外産菜。食、減し割合は披露宴が22%でトップだ。日本ホテル協会は、

「客に足りない」と言われるのか、一番困るのは、微妙に残る程度に盛りつけ量を多めにしていることと明かす。
 賞味消費期限に閉心が高まる。消費者がより鮮度のいいものを求めた結果、廃棄量が増えた。もったいない。



栄養士の先生に、食育問題で学びました。大々く頑張らねえ、おしえてね。
 目頃お母さんと台所でお米あとも、かなぞ指導してもらったことはない。特別です。

