



## 野菜は端までおいしい!

▼フードロスの原因について説明する鈴木さん  
 ▼ニンジンの芯を使ったミートソースを味わう児童たち



駿河区の  
レストランの  
新通小で  
出前授業

静岡市駿河区馬淵のレストラン「セラヴィ」は13日、料理の実演を通してフードロスの削減方法について伝える出前授業を同市葵区の新通小で開いた。オーナーシェフの鈴木啓介さん(46)が講師を務め、児童約30人が耳を傾けた。



鈴木さんは、調理で出る端材や食べ残しが食品廃棄の原因になっていることを伝えた。実際にニンジンを切り、料理で使わない部分を取り除くと、切る前の半分程度の重さになることを示した。端材の活用方法も紹介した。

持続可能な  
未来へ

Teen's Action

余ったニンジンの皮をだしにしたスープや、芯を使ったミートソースを提供。児童は「おいしい」と笑顔を見せ、5年の中川勝晴さんは「家で端材を使った料理に挑戦してみたい」と話した。

フードロス削減に向けたイベント「静岡まかないフードフェス」(静岡新聞社・静岡放送主催)の一環。3月12日までの期間中、同店のほか市内24店が余剰食材や規格外食品を活用した限定メニューを提供する。  
 (社会部・沢口翔斗)

記事を読んで、問いに答えましょう。

①ニンジンでは、料理で使わない部分を取り除くと重さは切る前と比べてどのくらいになりますか。

( 半分程度 )

②見出しの「フードロス」と同じ意味で使われている漢字4字の言葉を記事の中から探して書きましょう。

食 品 廃 棄

③「フードロス」の原因の1つを記事から読み取って書きましょう。

( 調理で出る端材や食べ残し  
余剰食材や規格外食品 など )

④「フードロス」削減のためにあなたができることを考え、30字以内で書きましょう(句読点を含みます)。

普段から、積極的に端材を使って料理するように心がけること。(29字)

料理は残さず食べるよう心がけ、捨てるものを少なくすること。(29字)

食べきれない量の食べ物や使い切れない量の食材を購入しない。(29字) など

フ  
ー  
ド  
ロ  
ス  
削  
減  
児  
童  
学  
ぶ