

10月19日は「世界貨種テー」です。
10月13日まで開催される大阪万博では、WWF UK(世界自然保護基金 英国支部)が発表した「未来の食材50」
としてSDGs「持続可能」な、「栄養価」「環境への影響」「文化・風味」「多様性」「価格、入手しやすさ」の5
つの項目を基準に選定された食材を使用した、全国47都道府県の郷土料理が、日本の伝統的た会立ルとしています。

愛知県はちなみに「鉄火味噌」で、500年前の江戸から伝わる郷土料理。未来の食材50のうち「大豆」「ごぼう」を使用しています。50の食材は、給食でもいろんな献立で提供しています。 お家でも、「食」について、ただおなかを満たすものではなく、日本の良さや四季、旬、風習、残さす食べることの 大切さを是非伝えてあげてください。

000

やさいせんべい トマトとチーズのビスケット たいあられ じゃがいもおかき さつまいもせんべい にしょくあられ ひとくちビスケット シガーフライ チョコチップクッキー えびおかき あげせんべい わかめせんべい とうにゅうラスク