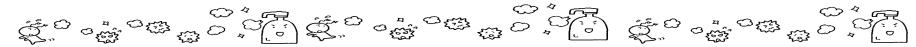


6月縮酸多學學



今月は梅雨に入ります。この時期に、梅の実が熟すことから"梅雨"と呼ばれるようになったと言われています。梅雨入 りとともに気温、湿度が上昇してカビがはえたり、食中毒が発生しやすくなるので十分気を付けるようにしましょう。



がっこうきゅうしゃ 学校給食の牛乳パックリサイクルが始まります。

2020年度から全ての食品供給事業者を対象としたHACCPが導入されます。そのことでこれまでは可能であった、 飲み終えた空の牛乳パックを牛乳の配送業者が回収できなくなりました。

また、オリンピック・パラリンピック大会では、その準備の段階から3Rを推進することが方針として定められていま そこで練馬区では今年度より、牛乳パックのリサイクルを始めます。ただし、コロナウィルスの影響により学校の休業 が続いて児童が通常の学校生活に戻れていない現状をふまえて、2週間後の6月29日からの実施になります。まずは自分

で飲んだ牛乳パックを開くことから始めます。(当分の間は担任が牛乳パックを洗います) 牛乳パックはティッシュやトイレットペーパーなどに再生できます。これをリサイクルすることはごみ削減や資源の有効 活用を推進し、CO2の削減などにもつながります。牛乳パックを子供たちが自らの手で開きリサイクルに出すことは、環境学習の実践にもつながるのではないでしょうか?

じゅんかん がた しゃ かい だいいっ ぽ 循環型社会への第一歩

多限の取り組み



3Rとはリデュース (発生抑制) リユース (欝使觧) リサイクル (再生利用)の循環型社 瓷を推進する取り組み です。また、消費者の 態度としてリフューズ (不要な物を拒否する) も大切です。

6月のこんだてより ★練馬キャベツの日



6月24日は練馬区の全部の小・中学校で練馬産のキャベツを使った 給食を実施します。地域で生産された農林水産物を地域で消費しようと する取り組みを地産地消を言います。新鮮でおいしい地域の食材を食べ ましょう。

★秋田の郷土料理

【だまこ汁】のだまことは秋田名物きりたんぽの原型とも言われるもの です。ご飯をつぶして小さな団子状に丸めます。鶏がらスープ、舞茸や セリも入った具だくさんの汁ものです。

★福島の郷土料理

【目光】は福島県いわき市の市の魚として登録されている魚です。正 式名称を【アオメエソ】という深海魚です。(今回のは愛媛県産です) 脂がのって美味しい目光を天ぷらにします。そして【こづゆ】は会津の 武家に伝わる料理です。お祝い事の時に食べます。

☆もものスフレ

10個分の材料

• クリームチーズ……200g

・グラニュー糖 ······ 7 0 g

・もも缶詰150g

・たまご -----3個

・生クリーム

.....大さじ3 • 小麦粉

*マドレーヌ皿 …10枚

南町小のホームページに、他の 材料で作るレシピ、フードプロ セッサーを使って、もっと簡単 に作るレシピを掲載しています。 参考にして下さい。

①耐熱血にクリームチーズを入れて電子レンジ で1分加熱します。

②グラニュー糖を加えてよく混ぜます。

③もも缶はミキサーでピューレ挨にするか、包疔 ……1/2カッコで細かくたたきます。

> ④②に③とたまご、生クリームを入れてよく混ぜま す。最後に小麦粉をいれてまぜます。

⑤マドレーヌカップに8労 単ぐらいまでいれます。

⑥180度のオーブンで20分焼きます。焼き上がりに竹串をさし てベタっとした生地が付いてこなければ焼けています。

与自からチャレンジ

ごみを減らそう

けぞくかのうしゃかい 持続可能な社会のために、 食べ残しをしない、レジ袋 をもらわないなど、ごみを 減らす工夫を考えて取り組 みましょう。





中。为。中。为。中

