

# エコクッキング「キーマカレー」について

12月14日(木)

今年は、キーマカレーが4回登場しました。

**SDGs (食品ロス)**を意識した、給食センターの取組でした。

★ピーマンの種まで使う→種が流れないようにする。

★キャベツの芯まで使う→葉と別にして、

細かく切らなければいけない。

など、大変な作業もありました。しかし、

★にんじんなどは皮まで使うことで、食品ロス減となる。

など、いいことがありますので、これからも、

給食センターでできるSDGsについて考え、取り組んでいきます！

給食センターで作っている様子と、簡単な作り方を玖島中家庭科尾上先生おのうえから、教えていただきましたので、動画を作成しました。

12月15日(金)発行の**食育だよりにレシピ**がのっています。ぜひ、冬休みに作ってください！

★献立紹介動画を作成しました。14日に視聴してください。★

Googleドライブ → 共有ドライブ → 大村市内共有ファイル →

2000 中学校 → 2012 特活 「給食センターの取組とキーマカレーの作り方」

**12月14日(木)の給食時間等に各クラスでご視聴ください。**

2 飢餓を  
ゼロに



12 つくる責任  
つかう責任

