

令和3年9月24日（金）

SDGs を考えて、オリジナルレシピ考案！

総合生活科2年生の選択科目「フードデザイン」でSDGs（持続可能な開発目標）について学びました。17ある目標のうち12番目の「つくる責任 つかう責任」に着目し、食品ロスについて私たちにもできる取り組みを考えることにしました。消費者庁によると毎日国民一人当たり“お茶碗約1杯分（約130g）の食べもの”が廃棄されているそうです。そこで身近な料理であるカレーをテーマにして、各グループでリメイク料理やエコクッキングを取り入れたオリジナルカレーレシピを考案しました。

出来上がったカレーはどのグループも独創的で美味しかったです。今回の取り組みを家庭でも生かしたいと思います。

『坦々スープカレー』

ある企業の調査で牛乳、豆腐は冷蔵庫で捨てられることの多い食材 TOP5に挙げられていました。そこでその2つをメインにオリジナルレシピを考えました。



『野菜なんでもせんべい』

余った野菜をみじん切りにして、米粉とカレー粉を使って、カレー味のせんべい風に仕上げました。小さい子どもでも好き嫌いなく野菜を食べられます。