

地産地消 × リット

食べ物を輸送する時に
エネルギーを使う!!!



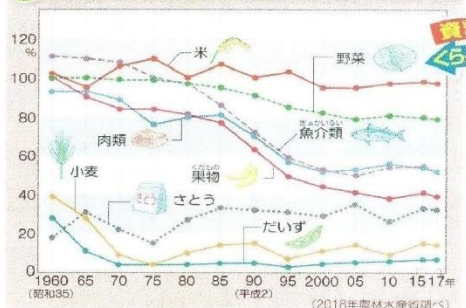
ねんりょう・二酸化炭素 (CO2) たとえば
①北トナム ②アフリカ ③オーストラリア

地産地消を
すれば、つらすこ
とができる

新鮮で安心

地産地消では、生産物を輸送する時間が
短くて済みます。また身近でつくられているので
どのような人が、どのような場所で、どのように

2 主な*食料の自給率の変化



つくっているかか、すぐに
わかります。つまり

新鮮な食べ物を安心して

食べられるという事です。

ザ・令和の味 温まる ピリッとキムチみそしる



- 材料 (4人分)
- 白菜 1/4カット
 - にんじん 1/2カット
 - 堅豆腐 1/2パック
 - なめこ 1パック
 - ねぎ 1/2本程度
 - キムチ 100g
 - だし汁 1/2カット
 - みそ

作り方

- ①材料を切ります。
- ②鍋に水を入れて、野菜などを入れて、ゴトゴトゆ
- ③野菜がしんなりしたら、豆腐とキムチ投入! 再沸騰させる
- ④みそを入れる。

おすすめの一言

最後に卵を入れるととってもおいしく!