

給食ニュース

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

エスディージーズ こんだて
SDGs 献立



今日の給食に使われている「玉ねぎ」は、小さすぎるため市場に出せない玉ねぎです。小さいですが、普通に食べられます。味的には売られているものと変わりがないですが、大きさによって廃棄されて(捨てられて)しまうそうです。『もったいない』ですね。

そこで、小さくてかわいい玉ねぎを給食で使ってみました。約 1000 個の玉ねぎを1つ1つ皮をむき、だしで煮たあと、そばろあんをかけます。

お味はいかがでしょう？



Sサイズは、小さくて廃棄されてしまうことが多いそうです。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT