

しょくよくのあき! しゅんのたべものを たべよう

旬の食材はおいしくて価格も手頃。その季節にカラダが必要とする栄養を備えています。
また、自然のサイクルにそって生産されるので、生産時に余分なエネルギーを消費せずすみ、
二酸化炭素の排出を削減できます。住んでいる地域でとれた食材なら「地産地消」になり、
輸送にかかる二酸化炭素の排出削減もできそうです。
買いすぎない、作りすぎない、食べ残さないなどを心がけ、食品ロスを減らしましょう。



保護者の方へ エコパルなごやイベント情報

★せん定枝を使ったトンボづくり 10月29日(土) ①10:30~11:00 ②13:00~13:30

詳しくは広報なごや10月号またはエコパルなごやのホームページをご覧ください!

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、中止となる場合があります。