

しょくひん 食品ロスを減らそう！MOTTAI NA! 変身大作戦!!

ふくいけんさん 福井県産なし



梨ゼリー

きかくがい なし つか がっこ うきゅうしょくよう つく
～規格外の梨を使った学校給食用ゼリーを作りました～

ふくいけん さかいし し わかさちょう なし さいばい ひかくてきおんだん みず よ
土地は、甘くておいしい梨を育てるのに適しています。比較的温暖で水はけが良い
おお ひとびと ふくいけんさん なし たの あち がっごろ しゅうかく けんないがい しゅうか
ていて、多くの人々が福井県産のおいしい梨を楽しむことができます。



資源循環型農業の取り組み

この農園では、「資源循環型農業」に取り組んでいます。例えば、除草剤を使用せず、環境に優しい土づくりをしています。また、越前蟹の殻や米ぬかなどを使った肥料を使用して、病気や害虫から



作物を守り、より甘くておいしい梨を育てています。

しょくいくどうが

食育動画



ひみつ なし 梨ゼリーの3つの秘密!

ひみつ 秘密! 1

きかくがい なし しゅやく 規格外の梨が主役！



「規格外」ってなに？

形がいびつだったり、小さな傷がついていたりして、スーパーに並ばない梨のこと。

でも、おいしさや栄養はそのまま！

規格外の梨から、食べられない部分を取り除き、食べられる部分だけを使って、ゼリーに加工しました。このゼリーには、梨のおいしさがぎゅっと詰まっています！

ひみつ 秘密! 2

き デザインを決めたのは じもと しょうがくせい 地元の小学生！



パッケージデザインは、坂井市にある2つの小学校の児童が選んでくれたものです。わくわくする魅力たっぷりのかわいいデザインです！

ひみつ 秘密! 3

しょくひん へ ちょうせん 食品ロスを減らす挑戦！

「もったいない」を減らす取り組みが詰まっています。

今年作った梨ゼリー15,000個には、なんと約1,000個の規格外の梨を使っています！

これで約250kgもの食品ロスを減らすことができました！おいしく食べてくださいね！

