

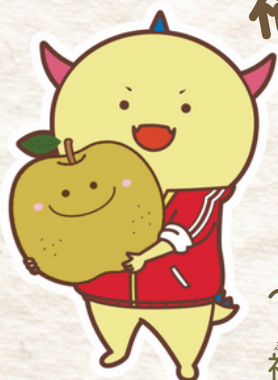


しょくひん へ もったいない へんしんだいさくせん
食品ロスを減らそう！MOTTAINAI変身大作戦！！



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～

ふくいけんでは、さかいしやあわらし、わかさちやうなどで梨が栽培されています。比較的温暖で水はけが良い土地は、甘くておいしい梨を育てるのに適しています。主に8～10月頃に収穫され県内外へ出荷されていて、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



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 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、さかいしにある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 ちやうせん 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！

