### ルールをまもって ぶんべつしよう!

こんかいは たべたり、のんだりした あとにでる ようきの すてかたについて まなぼう。みの まわりにある いろいろなものに ぶんべつにやくだつマークが ついているのを しってるかな?











#### かんきょうに やさしいくらしって どんなてとだろう?

たべたり、のんだりしたあとは、ルールをまもって きちんとぶんべつするなど、みんながすこしずつ くふうを して「かんきょうにやさしいくらし」にとりくむことが ひつようだよ。そうすれば きちょうなしげん として なんかいも たいせつに つかうことが できるんだ。



<参考文献>環境省「3R まなびあいブック」

## カキのおはなし

### 海のミルク

あき~ふゆにかけて、いちばんおいしい「カキ」。 からだのせいちょうに かかせない 「鍋」 ゃ 「鉄」、「亜鉛」、「マンガン」、「カルシウム」 などのミネラル、ビタミンるいを おおくふくんでおり、「海のミルク」ともいわれているんだ。

カキのからを ふんまつにした「牡蠣(ぼれい)」っていう くすりもあるんだって。 からつきのカキは、かたくくちをとじているもの。むき身は、身にまるみがあり、 みどりのヒダが くろく あざやかなものをえらぶと しんせんだよ。レモンやたまねぎ といっしょにたべると、カキにふくまれる「鉄」の「吸収率をあげてくれるよ。なまで たべたり フライ・おなべのぐざいとして、これからのきせつ たのしんでみてね!



<参考文献> からだによく効く食べもの大事典 三浦理代 監修 池田書店



協力:株式会社ノース・スターズ・ピクチャーズ 協力:株式会社ノース・スターズ・ピクチャーズ





# **★たべものボノロシ2014年9月号**



