

小麦粉とSDGs



6月20日(木)、1、2学年では株式会社ニッポンによる小麦を通して食料問題について考える講演がありました。私たちが普段食べているものに多く含まれている「小麦」。慣れ親しんでいるものでも意外と知らないことが多く、小麦を通してさまざまなことを学びました。



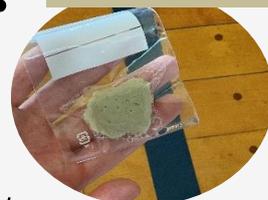
デンプンとグルテンの違いは？

グルテン+水

／さらさら！



でんぷん+水



／かたい？弾力がある

<以下、講話後のアンケートより>

- ・小麦粉の生産が約7割北海道でされていると聞いて驚きました。これからは地元の小麦を出来るだけ使って地産地消できるようにしたいと思います。
- ・食物繊維は、野菜に多くあるものだと思っていたけど穀物の方が多くあることを知った。
- ・小麦粉は栄養分の種類がたくさんあることに驚きました。
- ・色々な加工食品に含まれていて改めて小麦は大事な原材料だなと思いました。
- ・神奈川で小麦が生産されているのか調べて、食べて地産地消していきたいと思った。

多くの生徒が栄養について興味を持ったようです。難しい内容のお話でしたが、最後まで集中して学んでいました。

nippinのHPはこちらから→ <https://www.nippn.co.jp/>

📌 講演メモ 📌

- ・地産地消
- ・食べ物からSDGsを意識する