

年 組 名前:

## 食品ロス減、防災意識向上 備蓄食 学食で提供

賞味期限が迫った防災用備蓄食をアレンジして大学の食堂で提供し、食品ロス削減と学生の防災意識向上の「一石二鳥」を狙う取り組みを、日本非常食推進機構（三重県四日市市）が始める。古谷賢治代表理事（52）は「これまで廃棄されていた備蓄食を安定的に使うのもう画期的な取り組みだ」と意気込む。

今月から、四日市大の食堂でスタート。「四日市プラトンをホテル」の料理長がメニューを監修、洋食を中心とした料理が堪能できる。上旬の試食会では、大阪府和泉市のアルファ化米や東京都千代田区の缶詰などを使う。缶詰のパインを使ったショートケーキやライスコロッケも登場する予定だ。

料理を注文した学生には、防災啓発や食品ロス削減を呼び掛けるチラシを配布。「備蓄食メニューは防災啓発の環境。学生には防災について考えるきっかけにしてほしい」と古谷さん。

機構は東日本大震災後の2011年11月に設立。18年に自治体から委託を受け備蓄食の配布を始めた。20年2月には提供先と受け入れ先を結ぶマッチングサイトを開設し、約300団体が登録している。

配布に特化し、備蓄食を提供してくれる自治体や企業を募集中だ。

(2021年1月10日付 山梨日日新聞 12面)

### 問1

賞味期限が迫った防災用備蓄食をアレンジし、大学の食堂で提供する取り組みの2つの狙いは何ですか。

.....

### 問2

「一石二鳥」という四字熟語を使って、短い文章を書いてください。

.....

### 問3

賞味期限が迫った防災用備蓄食について、あなたは、どのような有効活用法があると思いますか。

.....

.....