



「先生の魅力を伝えるセミナー」
 先生になるなら山陽小野田で

◎小中学校で臨時的任用教員や非常勤講師として働くためのセミナー

◎対象 教員をめざす人、教員免許を取得しているものの教職未経験の人、過去に教職の経験がある人、教職に興味がある人（市外の人でも参加可）

◎日時 10月27日(金) 14:00～15:30

◎場所 市民館

◎内容

教職について、最近の教育の様子、本市の学校教育の取組についての説明

※希望者には個別相談会も実施します。
 (15:30～)

◎参加料 無料

◎定員 50人程度

◎申込期限・方法

10月23日(月)までに電話または下記のQRコードからWeb申請

※市教育委員会では、小中学校の臨時的任用教員や非常勤講師の登録を随時募集しています。まずは、学校教育課までご相談ください。



【Web申請】

関・用学校教育課 (☎ 82-1202)



10月30日は「食品ロス削減の日」

「食品ロス」とは、まだ食べられる状態なのに廃棄される食品のことです。日本国内で1年間に廃棄される2,402万トンの食品のうち、523万トンは「食品ロス」と言われています。「食品ロス」を減らすため、すぐに実践できる取組を紹介します。

家庭で	買いすぎない 買い物の前に冷蔵庫などにある食材をチェックし、必要なものを使いきる量だけ購入する	作りすぎない 食べきれる量を計画的に作り、野菜の皮や葉なども無駄なく使いきる	食べ残さない 残さず完食。残った場合は冷蔵庫で保存し、リメイクレシピなどで工夫して食べきる
	外出先で	食べきれる量だけ注文する 小盛やハーフサイズを選ぶ。苦手な食材は、変更できるかお店に確認する	宴会では～3010(サンマルイチマル)運動～ 乾杯後30分と終了前10分は自分の席で料理を楽しむ。幹事は食べきりを呼びかけ、食べきれない分は持ち帰ることができるか確認する

使いきるのが難しい食材や、いつもは捨ててしまう部分を使った美味しいレシピが紹介されています。

消費者庁のキッチン
 (クックパッド)



やまぐち食べきりアイデア
 (県ホームページ)



関 環境課 (☎ 82-1143)