



統合新校の校名を選定しました

区学校統合推進課 (☎5722-9301、FAX5722-9332)

7年4月に開校する、「第七中学校と第九中学校」、「第八中学校と第十一中学校」の統合による新設中学校の校名を公募し、多くのかたから校名の案が寄せられました。

教育委員会では、新校としてふさわしく、また、校区の児童・生徒、保護者や地域が、将来にわたって親しみや愛着を持てるものかなどの視点で選定を行いました。

このたび、新校の校名を選定しましたので、お知らせします。選定結果の詳細は、区☎(コード①)をご覧ください。



●第七中学校と第九中学校の統合による新校 校名 目黒南中学校

選定理由

- ・統合により広域化する新校の通学区域は、区の南部地区に位置し、その地域をよく表している、区民にとって分かりやすい校名であること
- ・第七中学校と第九中学校の両方の地域に一定の理解が得られる校名であること
- ・統合新校推進協議会委員の投票において、最も多くの支持を得たこと

●今後の予定

第4回区議会定例会(11月から開催予定)に提出予定の目黒区立学校設置条例を改正する議案の議決により、新校の校名は正式に決定します。

●第八中学校と第十一中学校の統合による新校 校名 目黒西中学校

選定理由

- ・統合により広域化する新校の通学区域の多くは、区の西部地区に位置し、その地域をよく表している、区民にとって分かりやすい校名であること
- ・第八中学校と第十一中学校の両方の地域に一定の理解が得られる校名であること
- ・統合新校推進協議会委員の投票において、多くの支持を得たこと

10月は食品ロス削減月間 おうちでお店で食品ロスを減らそう

区清掃リサイクル課計画普及係 (☎5722-9883、FAX5722-9573)

日本では年間523万トンの食品ロスが発生しています(3年度推計)。区では、食品ロス削減のため、さまざまな取り組みを行っています。

おうちで食品ロス削減！食べきりレシピを作ってみよう！

食品ロス問題やエシカル消費(※)をテーマに、メディアや講演会でも活躍中の料理研究家、行長万里さん(右写真)による食べきりレシピです。おうちで楽しく、おいしく、食品ロス削減に取り組んでみませんか。

※環境・社会・人などに配慮した消費行動



残ったカレーもリメイクでおいしく変身！ チーズカレー芋もち



材料(6個分)

- ・残ったカレー(具多め) 100g
- ・ジャガイモ 中1個(約150g)
- ・溶けるチーズ 20g
- ・片栗粉 大さじ2
- ・油(揚げ物の残りでも可) 小さじ2
- ・パセリ(あれば) 適量

作り方

- ①ジャガイモは、皮をよく洗い芽や緑色の部分は必ず取り除き、2cm角に切り洗う
- ②①を耐熱容器に入れて水を大さじ1杯入れ、レンジ用のふた、またはラップをして600wのレンジで約3分加熱する
*レンジ用のふたはごみ減量につながります
- ③②を残ったカレーの鍋の中に入れて、マッシャーでつぶす
- ④③に片栗粉、チーズを入れて6等分にして、好みの型に整える
- ⑤フライパンに油をひき、④を入れ、中火で片面約3分、裏返して約2分焼く
- ⑥お皿に⑤を盛り、パセリをそえたら完成



お店で食品ロス削減！食べきり協力店をチェック！

お店で食事をする際のちょっとした意識も、食品ロス削減につながります。区は、食品ロス削減のための取り組みを推進するお店を、食べきり協力店として紹介しています。詳細は区☎(コード②)をご覧ください。今回は、区内にある飲食店、やきとり家すみれの取り組みを紹介します。



●実施している取り組み

- ・サスティナブルサワー「ガチサワー」(右画像)は、供給過多になるフルーツを特殊冷凍で長期保存を可能にしロス削減
- ・小盛りメニューなど利用者の要望に沿った量での提供
- ・食べ残した料理などの持ち帰りを希望するかたへの対応
- ・賞味期限間近による値引き販売の実施



やきとり家すみれ

- ・中目黒店 (上目黒2-14-5)
- ・学芸大学店 (鷹番3-8-4)
- ・自由が丘店 (自由が丘2-12-21)

