



SDGs&カーボンニュートラルに参画しよう

安全で快適に暮らせるまち

生活環境

からだと地球にやさしいごはんやさん

だれもが安心して食べられる、からだにやさしいごはんやさんがあります。
そこでは、できるだけ農薬（のうやく）を使わない野菜（無農薬・減農薬・有機野菜）
使って、からだにやさしいごはんを作っています。



料理には、

- 化学調味料（かがくちょうみりょう）や添加物（てんかぶつ）を使っていません。
- 小麦を使わないグルテンフリーのメニューもあります。

だから、子どもから大人まで、安心して食べることができます。

みんなが安心して食べられるごはんが貢献（こうけん）しているSDGs（エスディージーズ）のゴール



① ゴール3 / すべての人に健康と福祉を

からだにやさしいごはんを作ること、みんなが元気でいられるようにしています。



③ ゴール12 / つくる責任 つかう責任

農薬をなるべく使わない野菜を使って、自然にも人にもやさしい食べものを作っています。



④ ゴール13 / 気候変動に具体的な対策を

自然に近い野菜作り（有機農業など）は、エネルギーをたくさん使ってつくる農薬や化学肥料をなるべく使わないものなので、地球をあたためる温室効果ガス（二酸化炭素）などを減らすことにつながります



カーボンニュートラルへの貢献

農薬や化学肥料を使うと、それを作るときにたくさんのエネルギーを使い、CO₂が出てしまいます。
でも、有機農業ではそれがとても少ないのです。



たとえば

- 野菜1トン（1,000kg）を育てるときに出るCO₂の量は、
ふつうの農業：800kg
有機農業：560kg（約30%少ない）

つまり、1トンあたり 240kg の CO₂を減らすことができます。
これは、車で約 1,000km 走ったときに出る CO₂とほぼ同じです！
このお店が毎月 1トン分の有機野菜を使っていたら、
1 か月で 240kg、1 年で 2,880kg（＝約 2.9 トン）の CO₂削減につながるのです。

わたしたちにできること

このお店のように、

- 体にやさしい食べものをえらぶこと
- 地元のやさいを食べること
- 食べのこしをしないこと

は、わたしたちにもできる地球をまもる一歩です。

わたしたちも野菜のえらび方や食べ方を見なおして、体にも地球にもやさしい生活をしていきましょう。