

地球を救えるのは、

たつたひとりのヒーローではなく
お母さんたちかもしません。

あ、地球温暖化対策を台所から。

や、カンタンでしょ。

茹だる野菜がいくつもあるよ。

火をします。

鍋を火にかけるよ。

火の量減らすよ。

鍋底から火が伝わらないよ。

米の汁や野菜の汁などは、

食器を洗ってます。

家族みんなで、少し料理をつけてます。

冷蔵庫にモモを入ります。

お肉、おのをすみません。

同じお皿に盛りません。

箸やさらないようにしてます。

箸に合わせて、お皿の温度調節します。

やがての仕切りのパン。

パンを温めます。

調味料もある食品の賞味期限を

いつもチェックしてます。

袋をもね、片手に調理してます。

匂のものを使います。

せいかば 天日干してあります。

地のものを食べてます。

の通り、あなたに思ってます。

2100年には地球の気温が^{*}5.8度上昇する、
という試算があります。

家族にあたたかな料理をつくるような
あたたかな気持ちを地球にも。
それが地球温暖化対策につながります。

料理は世界中の家庭で毎日行われることだから。

みんなの小さなひと工夫が大きなチカラとなって、地球の環境を守れるはず。
さあ、ちょっとした地球への気遣いを心に留めて、腕をふるってお料理を。
地球の温暖化対策は、お母さんたちの腕にかかるっています。

味の素^{KK}は、家庭にも地球にもやさしい料理づくりを応援します。

* STOP THE 温暖化環境者 2005より

あしたのもと
AJINOMOTO[®]