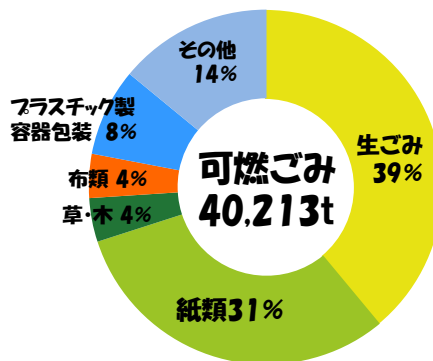


食品ロスゼロ・クッキング教室

開催しました 

令和元年度は、市の可燃ごみのうち約4割を占める生ごみの削減に向け、身近な「食」を通して学ぶ、「食品ロスゼロ・クッキング教室」を開催し、小学生と保護者4組10名に参加していただきました。

当日は食品ロスを減らすため、買いすぎず、使いきる、食べきるなどのポイントを勉強し、普段捨ててしまいがちな、野菜の皮や茶がらも使って調理しました。



平成30年度 もえるごみの内訳

◇教室内容

食品ロスのおはなし



食品ロスがどのくらい出ているのかクイズをしたり、何に気をつければいいのか勉強したよ



家でどんな食品ロスが出ていたのか、発表したよ！

雑がみでゴミ箱づくり



ゴミ箱づくりは簡単！
作ったゴミ箱は調理の時に使いました



調理実習・試食

講師の川島さんに調理のポイントを教えてもらったよ！



親子で協力して茶ーハン、スープ、餃子、パンケーキの4品を作りました。
普段捨ててしまいがちな野菜の皮も茶殻も全部使えるよ



茶がらは色もきれいで、
ほんのりお茶の香りも
しておいしいね♪

片づけ



最後の片づけまでしっかりやったよ！



食品ロスについてしっかり学習して、
楽しく作り、おいしく食べ切る体験が
みんなできました！

