フードロス対策講座

実食あります！

# 角田先生と楽しくおいしく秋の食ロス講座

【講座内容】
　本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことをフードロス(食品ロス)といいます。
　日本の食品ロスの半分は家庭から発生しています。
　本講座では、食材の選び方、食材を無駄にしない調理方法などの講演及び調理方法の実演後、試食を行います。
　自分でできる身近なエコを学びませんか。

【調理実演メニュー】
☆ハーブソルトやスパイスのレシピ☆
①家にあるスパイスと残った餃子の皮でタコス
②使い切れないハーブソルトで簡単アクアパッツァ
③残り野菜のハーブソルトマリネ
④余りがちなスパイスとドライフルーツのデザート

講師：管理栄養士　角田　富貴さん

日　　時　　10月7日(火)11：00～13：00
場　　所　　三条市体育文化会館　２階マルチルーム
　　三条市荒町２丁目１－３
参 加 費　　６００円
申込期限　　9月26日（金）
定　　員　　１０人（最少催行人数３人）
持 ち 物　　筆記用具

申込み・問合せ　　環境啓発施設　かんきょう庵　0256-45-7040
主　　催　　三条市