



## フードロス対策講座

# 角田先生と楽しくおいしく春の食ロス講座

### 【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】

☆使い切れない酒粕を使った**酒粕ピザトースト**(残っている食パンで)

☆冷蔵庫に残った具材を包んで**生春巻き**

(タレも残っている調味料で)

☆生春巻きで使い切れないライスペーパーで**いちご大福**

(残っている小豆缶などを使って)



講師：管理栄養士 角田 富貴さん

日時 5月27日(水)10:00~13:00  
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 5月14日(木)  
定員 10人(最少催行人数3人)

持ち物 布巾、手拭き

申込み 環境啓発施設 かんきょう庵 0256-45-7040

主催 三条市

