



フードロス対策講座

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】

☆野菜の皮のシューマイ

☆残り食材で麻婆豆腐

☆家庭にある粉(米粉、小麦粉など)でさつま芋のスイーツ



講師：管理栄養士 角田 富貴さん

日時 10月27日(火)10:30～13:00
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 10月15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

