

四街道市「食品ロスを減らそう！プロジェクト」

— 四街道高校料理研究部が『食材使いきり料理』を販売します —

四街道市では、まだ食べられるのに廃棄される食品を削減するための「食品ロスを減らそう！プロジェクト」の一環として、「食材使いきり料理」を推奨しています。

そこで、四街道高校料理研究部と連携し、オリジナルレシピの「食材使いきり料理」を11月10日(土)の「産業まつり」、17日(土)の「ちばユニバーサル農業フェスタ」にて販売します。

販売するメニューはミネストローネ(予定)です。市内の畑で採れた野菜を中心に使用し、本来食べられる野菜の皮などを無駄にせず調理します。また、市内のうどん屋「麦(ばく)」から、通常は廃棄してしまううどんの切れ端をいただき、ラザニア風アレンジしてスープと合わせて提供します。

なお、当日は一般の人からご応募いただいた「食材使いきりレシピ」とともに、レシピカードを来場された人にお配りします。



※四街道高校料理研究部の皆さん

今後のスケジュール(予定)

日時	摘要
10月23日(火)～25日(木) 各日とも午後4時頃～6時頃まで	四街道高校料理研究部にて試作(最終)

11月7日(水) 午後4時～6時頃まで	四街道高校料理研究部にて出品準備 (うどんをこねる作業など10日、17日分まとめて)
11月9日(金) 午後4時～6時頃まで	四街道高校料理研究部にて出品準備 (野菜を切る作業など)
11月10日(土) 午前10時～12時頃まで	産業まつり 「減量・リサイクルコーナー」のブースにて、 『食材使いきり料理』を販売
11月16日(金) 午後4時～6時頃まで	四街道高校料理研究部にて出品準備 (野菜を切る作業など)
11月17日(土) 午前10時～12時頃まで	ちばユニバーサル農業フェスタ 『食材使いきり料理』を販売

『食材使いきり料理』販売の目的

国内の食品ロス（まだ食べられるのに廃棄される食品）の発生量は、平成27年度には約646万トン、そのうち家庭からは289万トンと推計されています。

「食材使いきり料理」の販売は、より多くの人に食品ロスへ対して意識を向けてもらい、普段の生活での具体的な削減行動につなげることを目指しています。

『食材使いきり料理』出店イベント

産業まつり	ちばユニバーサル農業フェスタ
■日 時： 平成30年11月10日(土) 10時～12時頃(売切れ次第終了)	■日 時： 平成30年11月17日(土) 10時～12時頃(売切れ次第終了)
■場 所： 四街道中央公園	■場 所： 四街道市文化センター

お問い合わせ先
環境経済部廃棄物対策課
担当：多田
☎ 043-421-6132