

四街道市と四街道高校料理研究部が ちばユニバーサル農業フェスタ 2020in 四街道で 『食材使いきり料理』を販売します

－ 食品ロスを減らそう！プロジェクト －

四街道市では、まだ食べられるのに廃棄されてしまう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」として、「食材使いきり料理」を推奨しています。

今年も、四街道高校料理研究部と連携し、12月5日(土)の「ちばユニバーサル農業フェスタ2020in四街道」で、先生と生徒が考案した「食材使いきり料理」を販売します。同部と連携した料理の販売は、平成30年度から今年で3年目です。

今年使用する主な食材は、市内のうどん屋「麦」さんから、特別にご提供いただいた、通常、廃棄してしまううどんの切れ端です。うどんの切れ端を、めん棒で伸ばして生地上にしたり、試行錯誤しながら販売する料理を検討・試作しています。

高校生たちの力作を、ぜひご賞味ください。



四街道高校料理研究部の皆さん



昨年度産業まつりで販売したラスク

■今後のスケジュール(予定)

- ・販売する料理の試作：11月25日(水)～27日(金)16時～18時頃まで

場所：四街道高校調理室

- ・『食材使いきり料理』を販売：12月5日(土)10時30分～売り切れ次第終了

場所：四街道市文化センター「四街道市役所廃棄物対策課」ブース

■【参考】ちばユニバーサル農業フェスタ 2020 in 四街道

・日 時:令和2年12月5日(土)
10時30分～14時まで

・場 所:四街道市文化センター広場(屋外・小雨決行)

■『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29年度には約612万トン、そのうち家庭からは284万トンと推計されています。

「食材使いきり料理」の販売は、イベントに来場された方等に、食品ロスに意識を向けていただき、普段の生活での具体的な削減行動につながることを目指して行うものです。

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