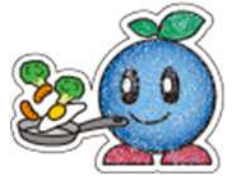


無料



愛国学園短期大学との コラボDE料理教室

参加者募集!

「食べきりレシピ」を一緒に
作りませんか。私たちが
サポートします!



【講師】愛国学園短期大学 食物栄養専攻の2年生

日時
令和5年10月28日【土曜日】
(午前9時30分～午後1時)

場所
愛国学園短期大学
(江戸川区西小岩5丁目7番1号)

対象
区内在住・在学の
小学5年生～高校生相当の方

定員
50名(申込み順)
付き添い可(要事前申込)

食べきりレシピとは
余りがち・捨ててしまいがちな
食品を使ったレシピのことです。

例) 余ったご飯で和風ピザ
カレー風味がんもどき
みかんシチュー など



(昨年実施の様子)

申込方法等詳しくは裏面をご覧ください!

お申込みについて

【お申込み受付期間】 令和5年9月4日（月）～令和5年9月24日（日）

【お申込み方法】 右下の二次元コードから「区ホームページ」にアクセスしていただき、申し込みフォームからお申し込みください。



二次元コードからのアクセスが便利だね！



※お申込み順で受付を行います。お申込み人数が定員に達し、一定数をこえると受付ができなくなります。お早めにお申込み下さい。

※当日の詳細については、10月上旬にメールでお知らせいたします。

※お申し込みの際にいただく氏名・住所・連絡先などの個人情報は、参加者名簿の作成及び必要な場合の連絡以外の目的には使用しません。

～食品ロス！知っていますか？～

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。SDGs（持続可能な開発目標）の12番目の目標として、食品ロス削減に向けた目標が設定され、世界的にも注目を集めています。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12 つくる責任
つかう責任



12 つくる責任 つかう責任のターゲット

《12.3》

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーン（食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程）における食品ロスを減少させる。

世界では食料の約1/3が毎年捨てられ、国内でも1年間に約523万トンの食料が捨てられています。

江戸川区では食品ロスを削減するため、「食べきりレシピ」をみなさんから募集し、たくさんの人に知ってもらうための取り組みを行っています。

【「食べきりレシピ」について知りたい方はこちらをどうぞ！】 →



【問い合わせ先】 江戸川区環境部清掃課資源循環推進係 03-5662-1689