

サルベイジ・クッキング de バレンタイン
～食品ロス発生抑制に「愛」でマネージメント～

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のこと。
日本では年間約 646 万トンの食品ロス（事業者から約 357 万トン、家庭から約 289 万トン）が発生したと推計されています。（平成 27 年度 農林水産省調べ）

家庭ではまず、食品ロスの発生抑制に取り組みたいものです。
在庫把握、購入、保存、調理、消費の一連の流れを把握し、無駄なく使いきる食べきるマネージメントを学びます。（適量購入のコツ、冷蔵庫の可視化・3S（整理整頓）など）

また、消費しきれない在庫食材で創作料理「サルベイジ・クッキング」も実習します。

食品にも「愛」を！

テーマはバレンタイン

食品ロスになる前にサルベイジ・クッキング

【日時】 2月5日（火）10：20～14：00 開場 10：00

【場所】 金沢市企業局ガスポート（金沢市西念1丁目2-1）

<https://www2.city.kanazawa.ishikawa.jp/showroom/>

【講座】 家庭での食品ロス発生抑制のためのマネージメント（適量購入のコツ、冷蔵庫の可視化・3S）

【調理実習】 サルベイジ・クッキング テーマ：バレンタインホームパーティ

メニュー予定：イタリア風包み焼きカルツオーネ、ミネストローネ、マリネ、りんごケーキなど

調味料は塩こうじなどの発酵調味料を使用します。

【持ち物】 エプロン、三角巾、食器拭き用ふきん 2 枚、手拭き用タオル、台拭き用タオル、筆記用具（ご記名ください）

食材は主催者が準備します。残り物食材のお持ちこみは必要ありません。

【定員】 20 名

【参加費】 700 円

【駐車場】 ショールーム前に 10 台駐車可能ですが、できるだけ公共交通機関や乗り合わせをお願いいたします。（金沢駅西口から徒歩 8 分。広岡のバス停から徒歩 4 分）

* 幼児の同伴は可能です。安全については保護者の責任でお願いいたします。

【参加申し込み・問い合わせ】

NPO エコラボ事務局 elaboed@yahoo.co.jp

締め切り：2月3日。定員に達し次第締め切ります。

* 「2018 年度 SCM 視点による 家庭系廃棄物の発生抑制の効果検証事業」（公益社団法人 いしかわ環境パートナーシップ県民会議 環境保全活動支援助成金事業）として開催いたします。

供給連鎖ワークショップ及び調理実習、
具体的には食関連の物品で実施する。

在庫把握、

JIT の考えに基づく計画的購入、

保存の可視化、

計画的消費、

厨芥ごみ堆肥化実験など

購入から廃棄に至る連鎖で廃棄物発生抑制が可能かを検証する