食材はみんなの余りものメニューはみんなのアイデア 😉

食とわクッキ



11.24_{月·振休} 11:00~12:30



みんなでつくるメニュー

おうちに眠る"あまりもの"をつかって、じゆうにつくろう

"サルパ焼き(お好み焼き)"

おうちで使われていない食材を持ち寄って、 お好み焼きをじゆうなアイデアでアレンジ。 おいしく食べきって、食品ロスから救い出そう!

場 所:阪急オアシス吹田SST

キッチンスタジオ

象:小学生 対

※保護者の方同伴でご参加ください

定 員:12名

※応募多数の場合は抽選となります

参加費:500円(材料費等)



お申込みはこちらから

"食とわクッキング"って?

「この食べ物をおいしく食べるには?」 「どうやったらムダにせずに使いきれるの?」



家や職場から食材を持ち寄って、変身させて、おいしく食べる。 もてあましている食材を料理で救い出す魔法"サルベージ・パーティ®"。

料理上手でなくても大丈夫。新しい作り方、意外な「おいしい」に出会おう。 調理で出た生ゴミはコンポスト。次の「おいしい」につなげよう。

サルベージ・パーティ®×コンポスト、それが"食とわクッキング

"食とわクッキング"の流れ

身近な食品ロスについて 知る・考える



みんなでクッキング 実践する おいしくいただきます 生ごみをコンポスト









アイデアを出しあってクッキング!



最後はコンポストで生ゴミゼロ!

「持ち物1

- ・衛生用品(エプロン、三角巾や帽子、ハンドタオルなど)
- 飲み物
- ・家や職場で使い切れない食材1~2品 ※衛生管理上、以下のものは持参しないでください

以前持ち込まれた食材には、 インスタント食品、パックごはん、 チョコレート、カレールウ、 スープや鍋の素などもありました!

賞味期限・消費期限の過ぎているもの、個人が手作りしたもの、開封済みのもの、要冷蔵の食品、調味料 お持ちいただいたものを使わない場合もございます。ご了承ください。

「食とわ」は食をたいせつにする さまざまなアクションやアイデアがあつまるところ 食とわの「わ」。

それは循環の「環」であり、思いが集まって広がる「輪」、 みんなが「わかる、わかる!」と共感しながら「話」すことでもあります。



[お問い合わせ] 吹田市 環境政策室

> TEL: 06-6384-1702 FAX: 06-6368-9900 平日(月~金・祝日除く)午前9時~午後5時30分

エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社 吹田市 「主催] 一般社団法人フードサルベージ 株式会社地球LABO 阪急オアシス吹田SST店

食とわwebサイト

食とわ



食とわInstagram



