

食品ロス削減クッキング



～食品ロス削減につながる料理を作ろう！！～

食品ロスって？

食品ロスとは、まだ食べることができるのに廃棄されてしまう食品のこと！

日本では食品ロスがとても多いんです…

だから、私たちと一緒に食品ロス削減につながる料理を作りませんか？

日時: 11月30日(土)

9:00～12:00

- ✓ 場所: 安田女子大学
- ✓ 対象: 女子高校生
- ✓ 定員: 25人
- ✓ 参加費: 無料
- ✓ 持参物: 三角巾・エフロン

(スリッパは貸し出します。)

- ✓ 講師: 安田女子大学 家政学部

管理栄養学科の学生

- ✓ 申し込み: 11月22日(金)まで
- ✓ お問い合わせ: メールで申し込み受け付けています。

メール

→Kanri.box@yasuda-u.ac.jp

MENU

- ◇ 丸めないチーズ in ハンバーグ
- ◇ 生春巻き
- ◇ 冬瓜とトマトのスープ
- ◇ フロッコリーのサラダ
- ◇ ミルクもち

