



減るしいレシピ親子料理教室を開催しました！



「減るしいレシピ」を作ること、食材をむだにしない方法を親子で楽しく学びながら、食品ロス削減への理解を深めました。



【メニュー】

- ・じゃがいもの皮を使った
じゃがバターごはん
- ・春巻き
- ・ポテトサラダ
- ・野菜の皮のお味噌汁

「減るしいレシピ」とは...

野菜の皮やわたなどの普段捨ててしまうことの多い部分まで使って作るレシピです。

詳しい内容や公開しているレシピについては、右のQRコードからご覧ください。



先生の説明を聞きながら、捨ててしまうことの多い野菜の皮を使って調理しました。食品ロスの削減や生ごみの減量について考えるきっかけとなり、家庭で取り入れられるアイデアを学ぶことができました。

ごはんに入れたじゃがいもの皮がほくほくしていておいしいと好評で、おかわりをする方も見られました。