

親子で学ぶ 使いきり クッキングパーティー

～家庭で余った食材が美味しい料理に大変身♪～

賞味期限ぎりぎりのもの、買いすぎてしまった加工食品、大量のお歳暮で食べきれないもの、使い方がわからないものなど、自宅で持て余している食材を持ち寄り、美味しい料理に変身させる「使いきりクッキングパーティー」に参加しませんか。



葛飾区ごみ減量・3R推進キャラクターリー(Ree)ちゃん

日時 平成31年 3月16日(土) 10時半～13時

会場 ウィメンズパル 2階 調理実習室
(立石5-27-1)

講師 料理研究家 行長 万里先生

対象 区内在住の小学生と保護者
(大人の方お一人でも可)

定員 10組

費用 一人30円(傷害保険料)

持ち物 余った食材、エプロン、三角巾、手拭き用タオル、飲み物、持ち帰り用タッパー
※消費期限・賞味期限の過ぎているもの、個人の手作り食品、生もの(肉・魚)、開封済みのもの等は、持参しないでください。

申込み 2月18日(月) 9時より電話受付(先着順)
*持参予定の食材・量をお聞きます。

ゆきなが まり
行長万里先生
プロフィール♪



島根県出雲市出身。東京在住。長野・京都・鹿児島・イタリアなど各地で様々な食材に出会い、オリジナル料理を考案。テレビ岩手「ごきげんテレビ」山陰放送「行長万里のひろがる料理」に出演中。NHKでも紹介されたり等、全国各地でご活躍中。アイディア料理等を紹介した「給料日前のピンチを救う50円クッキング」は32万部。【行長万里先生ホームページ】

行長万里 フードロス 検索



行長万里先生
HPのQRコード

みんなで、食品ロスを減らそう



食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことを言います。この「食品ロス」は、日本で、年間646万トンも出ています。そのうち家庭からは約半分出ています。1人あたりにすると毎日おにぎり2個分を捨てている計算になります。「食品ロス」を減らすためには、必要以上に買わず、余った料理は冷凍保存やリメイク料理をする、友人同士で「使いきりクッキングパーティー」をする等して、消費しましょう！



昨年度実施の親子向け「使いきりクッキング」の様子です。



☆お問い合わせ・申し込み先☆
葛飾区リサイクル清掃課 ☎03-5654-8273

お申し込み、お待ちしております♪

