

減らそう！食品ロス



皮まで完食できる大根まるごと
一本使いきりレシピ

10月は食品ロス削減月間です

まだ食べられるのに、廃棄されてしまった食品(=食品ロス)
について、親子クッキングを通して考えてみよう。

<メニュー>

大根の葉っぱの炊き込みご飯
大根サラダ・和風ハンバーグ
大根のお味噌汁・きんぴら



写真はイメージです

※都合により、内容が変更する場合があります。
※アレルギーがある方は、申込時にお知らせください。

日時 10月4日(土) 10:30~13:30

対象 小学生の子どもと保護者

会場 東和地域学習センター料理室

定員 8組

参加費 2,800円(材料費代含む)

持ち物 エプロン、室内履き、手拭きタオル、飲み物

申込 8月26日(火)午前9時~先着順

○受付窓口○電話○Web申込→講座予約システムは午後1時~申込み開始

「近所deまなびナビ」で検索→イベント・講座情報→講座予約システム→ログイン画面)

協力 足立区環境部ごみ減量推進課

講師 服部 有里 氏



大手料理教室退職後、自宅と出張で各種講座を開催。今までに延べ約8,000人が参加。
【安心、安全、楽しく、美味しく】をテーマに、手作りの良さを広めながら、自分を整えるセルフケア講座も主宰している。

◆天候や交通機関の運行状況およびその他の事情により、講座が中止、変更になる場合がございます。予めご了承ください。

◆保険加入の関係上、ご本人さま以外の参加はお断りさせていただきます。

◆お伺いした個人情報は、当講座運営のための目的以外には使用しません。



講座予約システム↑

<問い合わせ先> 足立区東和地域学習センター

〒120-0003 足立区東和3-12-9 休館日/原則第3月曜日

電話:03-3628-6201 HP:<https://adachi-towacenter.tokyo>