



すてない、のこさない。

イベントレポート

2021年10月30日(土) 食品ロス削減啓発イベント

おやこでクッキングバトル

市役所からバスに乗ってイベントスタート



レッツゴー!



10:15 市民市場到着

オリエンテーション

必ず使い切る食材をカードで選びます

司会進行は
ずぼらんたん☆

何が当たるかな!?
ドキドキ、ワクワク



必ず使い切る食材は

・料理する機会の少ない食材

きなこ棒、ラスク、チーズタラ、せんべい、昆布のつくだに

・使わずに残りがちな余り食材

キャベツ1/4個、長ネギ1本、葉付きの大根1/2本、人参1本、白菜1/4個

10:30 お買い物

クッキングバトルで使う食材を買い足します

制限時間30分、予算3,000円





すてない、のこさない。

ママと一緒に

11:20 調理スタート

制限時間40分、2~3人前・2品以上



さんかくきん
エプロンと三角巾を付けて、
食材を並べ、準備OK

子どもたちも包丁で切ったり、
さいばし
菜箸で混ぜたり

食材の使い切りを
考えながら作ります



役割分担も
バッチリ



キャベツは
何料理に
使われるのかな



きなこ棒を切って、
クリームチーズとスイーツに

ずぼらたん☆藤田さんにも
買物と調理に参加していただきました



盛り付けは、見た目の美しさもポイント



すてない、のこさない。

できあがり



工夫して作った料理
おいしいね♪



12:00 プレゼン・作った料理を食べる
使い切りアイデアがたくさん

味、見た目、食材使い切りアイデアの審査
生ごみの少なさでポイントアップに



12:30 片付け・表彰・^{ひょうしょう}ずぼらんたん☆と記念撮影



^{さいゆうしゅうしょう}
最優秀賞は、せんべいとキャベツの使い切りレシピ（お好み焼き、ポテトサラダ）で、生ごみの量も一番少なかった大塚さん親子でした

おめでとうございます!!

クッキングバトルに
参加いただき
ありがとう
ございました

