



キッチンからSDGs! 家庭で出来る食品ロス削減

～冷蔵庫収納と食品保存術～

★ムダを出さない野菜の切り方も教えちゃいます★

購入した食品を最後まで使い切ることができず、捨ててしまったという経験はありませんか？

冷蔵庫の使い方と食品の正しい保存方法がわかると、食材の無駄がなくなり、最後までおいしく食べることができます。SDGsの目標 12「つくる責任つかう責任」等について、家庭のキッチンからできる取組を考えます。



日時 令和6年3月9日(土)

開場 13:00 開始 13:30～15:00

場所 三芳町文化会館(コピスみよし)

ミニホール

三芳町藤久保1100-1 電話 049-259-3211

(三芳町役場となり)

募集 先着50名(どなたでも)

※手話通訳者・要約筆記あり

(裏面に申込書あり)

料金 無料

申込み 令和6年3月6日(水)まで 申込フォーム

政策推進室まで申込フォーム・電話・FAX



【講師プロフィール】

島本 美由紀(しまもと みゆき)氏

・料理研究家・食品ロス削減アドバイザー
・一般社団法人「食エコ研究所」の代表理事
冷凍、食品保存を中心に幅広い知見を活かし、食べ物をムダにしないレシピ開発やNHK「あさいち」などのテレビや雑誌、講演会などに幅広く活躍。料理にとどまらず、ラク家事アドバイザー、冷蔵庫収納&食品保存アドバイザー、防災士など多彩な肩書を持つ。著書は80冊以上で、令和3年には消費者庁主催の食品ロス削減大賞で審査委員長賞を受賞。

野菜 足りてる？

当日会場前にて、野菜摂取の充足度を図る「ベジチェック」開催。推定野菜接種量を図ることができます。

12:30～16:00(講演時間中を除く)

お問い合わせ:三芳町役場 政策推進室

〒354-8555 埼玉県入間郡三芳町大字藤久保1100-1

TEL 049-258-0019(内 422) FAX 049-274-1055

E-mail seisaku@town.saitama-miyoshi.lg.jp