

# 食品ロス削減に向けて私たちができること

物価高騰により食材を無駄なく使い切ろうとしている人がいる一方で、本来食べられるのに捨てられる食品の量は年間472万ト<sup>※</sup>になります。日本人1人あたり、おにぎり約1個のご飯を捨てているのと近い量です。このもったいないを減らすため、地域や仲間の取り組みを知り、食品ロス削減の環を広げませんか。楽しみながら手軽に取り組めるアイデアが詰まった講座です！

※令和4年度推計値 農林水産省 HP より



## 講座1 「地域連携の子ども食堂の運営から見える食品ロス削減」

日時:令和6年10月7日(月)13:30~15:30  
内容:地域の食品ロス削減に向けて、子ども食堂を開設した経緯や現状の課題を紹介。課題解決に向け、私たちができることをグループワークで議論します。  
事例:藤女子大学 人間生活学部 食物栄養学科 隈元 晴子氏とゼミ生

## ○募集人数

講座 1.2:各40名 講座 3:36名

## ○会場

札幌エルプラザ(北区北8条西3丁目)  
講座 1: 2階 環境研修室  
講座 2: 4階 料理実習室  
講座 3: 2階 食材研究室

## ○申込・問い合わせ

令和6年9月13日(金)  
8:45 から受付開始

電話・FAX・Eメールによる申込(先着順)  
(公社)札幌消費者協会(事業受託団体)

電話:011-728-8300

※平日 8:45~17:15(土日・祝日休み)

FAX:011-728-8301

Eメール [koza@sapporo-shohisha.or.jp](mailto:koza@sapporo-shohisha.or.jp)

※FAX・Eメールの方は、  
申込講座、氏名、電話番号明記

主催:さっぽろスリムネット  
協力:札幌市環境プラザ

受付時の個人情報、講座終了後適切に処理します

## 講座2 「丸ごと野菜活用術」

日時:令和6年10月17日(木)13:30~15:30  
内容:大根の葉や皮を捨てずに丸ごと料理するメニューの調理実習。食品ロス削減を意識した行動にはどのようなメリットがあるかを実感いただきます。

実習:札幌ポトフの会 専任講師  
持ち物:エプロン・三角巾・ふきん・マイ箸



## 講座3 「Let's サルベージ・パーティ<sup>®</sup> ~余った食材でアイデア料理」

日時:令和6年10月23日(水)13:30~15:30  
内容:ご自宅で使う予定のない食材を参加者が持ち寄り、皆さんで美味しい料理に変身させましょう!食材を上手に使い切る“サルベージクッキングに”チャレンジ!

講師:good food,good life 代表 和田順子氏  
持ち物:エプロン・三角巾・筆記用具  
ご自宅で使う予定のない食材1~2品<sup>※</sup>

### 【以下の食材はご遠慮ください】

- ・賞味期限、消費期限が過ぎているもの
- ・個人が手作りの食品
- ・開封済みの加工食品(レトルト類・缶詰類・瓶詰類・チューブ品)
- ・パッケージに表示されている保存方法に適合しない方法で保存されているもの

### 【生鮮食品を持参する場合】

- ・消費期限内であること
- ・適切な保存状態(保冷など)を保ってください