



八百屋さんおいさん×フードディレクターによる

美味しい を丸ごと包んで



食べきり使いきりクッキング !!



毎年大好評のイベント第6弾！家庭から出るもったいない“食品ロス”をなくしませんか？今年度のテーマは「美味しいを“包む”レシピ」！親子で一緒に肉・野菜・調味料の冷凍・冷蔵保存のコツや残り物の利用方法などを学び、残りがちな食材を使って作る料理で、食品ロスの削減に取り組んでみませんか？

2023. 11. 19 (日) (受付 13:30) 14:00~16:30

場所 J:COM ホルトホール大分 1階 キッチンスタジオ  
対象 大分市内居住の子ども1名(小学4年生~高校生)とその保護者1名 定員 12組

申込 ごみ減量推進課宛て はがき・ファクス・メールに郵便番号・住所、電話番号、参加者全員の氏名・年齢(学年)を記入または、インターネットでのお申し込み。

申込期間 10月2日(月) ~31日(火) <<必着>>

申込方法など 詳しくはこちら→



講師



フードディレクター 木村 真琴 さん



三浦青果店 三浦 崇志 さん



申込 問合せ

(主催) 大分市環境部 ごみ減量推進課

住所: 870-8504 大分市荷揚町2番31号  
電話: 097-537-5687 ファクス: 097-534-6252  
メール: gomigen2@city.oita.oita.jp