



長崎市中心公民館で戦争中の食べ物を知る

実施日 令和4年 8月7日(日) 夏休み親子講座

夏休み中央公民館講座で 戦争中の食べ物のことを学びました



料理研究家の脇山順子先生に戦争中の暮らし・食べ物のことをお話いただき そのころのお料理を作ってみました

- 1 少ない材料で余すことなく皮付きで調理をしました
- 3 素材本来の味も楽しめました
- 4 食事の大切さ・残さず食べる気持ちを育みます
- 5 子どもにも分かりやすい説明で人気の親子講座です



フードドライブの実施

実施日 令和5年6月、10月

※6月環境月間、10月食品ロス削減月間に併せて実施

市役所庁舎前広場、各地域センター、黒崎事務所、長浦事務所、
メットライフ生命長崎ビルの市内23 箇所でフードドライブを実施しま
した。



令和5年度は、窓口での受付分と合わせて 2,378.8 kgもの食品
が集まり、フードバンク団体を通じて、子ども食堂や福祉施設などの必
要な所へ届けられました。

廃棄物対策課、サステナプラザながさきは、開庁時は窓口で受付てい
ます。詳しくはホームページへ ⇒





調理実習で食品ロスの削減を考える

実施日 令和5年7月29日

夏休みこども消費者教室で IH クッキングを実施し、調理実習を通して食品ロスや生ごみの削減について考えました。



メニュー

★ハンバーグ

※パン粉はキッシュで使った食パンの耳のみ使用

★食パンのキッシュ

※味付けにスープで使っただしパックの中身を使用

★うまかだしのスープ

※飾りつけに使うブロッコリーの芯とグラッセの人参の切り落としを具材に使用

★にんじんのグラッセ

★パン耳のかりんとう

※キッシュで使った食パンの耳を使用