



調理実習で食品ロスの削減を考える

実施日 令和6年8月10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

- ★ベジブロスを使用したカレー
 - ※カレーとサラダに使用する野菜の皮や芯を利用したベジブロス(野菜くずのだし)を使用しました
- ★揚げないエビフライ
- ★タルタルソース
- ★マシュマロで簡単ババロア