

参加
無料

食品ロス削減講座

食べる、知る、応援する、で食品ロス削減

本来、食べられるはずなのに捨てられてしまっているいわゆる「食品ロス」。
消費者、行政、企業とそれぞれの立場で行動すると共に、連携していくことも大切になってきます。
改めて、身近なところから食品ロス削減を見直してみませんか。

【講話+試食】

講座1

「“いつも”のついでに
ローリングストック」

▼日時:令和4年10月5日(水) 13:30~15:30

▼内容:やってみると意外に大変なローリングストック。油断して食品ロスにしないために、備蓄にも最適なレトルト食品のアレンジ術を学びます。

▼講師:(公社)札幌消費者協会 札幌ポトフの会

▶募集人数

各20名

▶会場



【講座1・3】

札幌エルプラザ(北区北8条西3丁目)

講座1:4階 料理実習室

講座3:2階 環境研修室

【講座2】

学校法人 八紘学園北海道農業専門学校
(豊平区月寒東2条14丁目)

▶申込・問い合わせ

令和4年9月14日(水)

8:45から受付開始

電話・FAX・Eメールによる申込

(公社)札幌消費者協会 [事業受託団体]

電話:011-728-8300

FAX:011-728-8301

Eメール:

koza@sapporo-shohisha.or.jp

※FAX・Eメールの方は、申込講座、氏名、電話(FAX番号)明記

▶新型コロナウイルス感染症対策等について

- ・入室時の手指消毒、受講時のマスクの着用をお願いします。
- ・発熱や風邪の症状等体調が悪い方の受講はお控えください。
- ・各講座は新型コロナウイルス感染症の流行状況により、やむを得ず中止する場合があります。

▶個人情報について

受付時の個人情報は、講座終了後、適切に処理します。

【講話+見学】

講座2

「畑の“ふぞろい”を楽しもう」
～背景を知ると買い物が変わる～

▼日時:令和4年10月12日(水) 13:30~15:30

▼集合:地下鉄東豊線 福住駅4番出口前 13:00(時間厳守)

▼内容:出荷前に廃棄された規格外野菜は食品ロスの廃棄量に含まれません。“ふぞろい”が生まれる背景と現状を知ると共にそれを活かす事業者の取り組みも紹介します。

※畑を見学するので歩きやすい靴でご参加ください

▼講師:学校法人 八紘学園北海道農業専門学校

野菜科科长 山口 猛彦氏



【講話+グループワーク】

講座3「“おいしく食べ切り”していますか？」

～事業者とのコミュニケーションがポイント～

▼日時:令和4年10月14日(金) 13:30~15:30

▼内容:外食産業では料理の食べ残しや調理段階での作り過ぎ等で食品ロスが発生しています。事業者の取り組みを知ると共に適量の注文を実践し、それでも食べきれなかった料理の“持ち帰り”ができる環境についても考えます。

▼講師:(株)アレフ (店舗屋号「びっくりドンキー」等)

(株)グランビスタ ホテル&リゾート 札幌パークホテル

