

四街道市と四街道高校料理研究部が連携し、 四街道市産業まつりでオリジナルラスクを販売します － 食品ロスを減らそう！プロジェクト －

四街道市では、まだ食べられるのに廃棄される食品を削減するための「食品ロスを減らそう！プロジェクト」の一環として、「食材使いきり料理」を推奨しています。

市は四街道高校料理研究部と連携し、食材使いきり料理として同部がレシピを考案したラスクを「第43回産業まつり」で販売します。産業まつりでの同部と連携した料理の販売は、昨年に引き続き2度目となります。

今年は、市内のベーカリー「プリムベール」から、通常は廃棄してしまう食パンの端や耳を特別にご提供いただき、味付けや焼き加減などを試行錯誤しながら準備を進めています。

なお、当日はラスクの販売に加え、部員たちが作成したレシピカードを来場者にお配りします。ぜひ、産業まつり会場内の「減量・リサイクルコーナー」ブースにお越しください。



四街道高校料理研究部の皆さん



試作したラスク

■今後のスケジュール(予定)

日時	内容
11月5日～8日(火曜日～金曜日) 午後4時～6時頃まで ※取材も可能ですので、下記担当までご連絡ください	【四街道高校調理室】 出品準備(ラスク作り・販売のラッピング作業等)
11月9日(土曜日)、10日(日曜日) 午前10時～12時頃まで ※売り切れ次第終了	【四街道市産業まつり】 「減量・リサイクルコーナー」ブース(総合案内テント横)にて、ラスクの販売とレシピカードの配布

■【参考】第43回産業まつり

・日 時:令和元年11月9日(土)、10日(日)
10時～15時

・場 所:四街道中央公園

■『食材使いきり料理』販売の目的

国内の食品ロス（まだ食べられるのに廃棄される食品）の発生量は、平成28年度には約643万トン、そのうち家庭からは291万トンと推計されています。

「食材使いきり料理」の販売は、イベントに来場された方等に、食品ロスに意識を向けていただき、普段の生活での具体的な削減行動につながることを目指して行うものです。

お問い合わせ先
環境経済部廃棄物対策課
担当:島崎
☎ 043-421-6132