



東京聖栄大学作成の 食べ切り・使い切りメニュー を紹介します!

今年度は年3回にわたって、東京聖栄大学にご協力いただき、「食材の保存方法」「保存野菜の使い方とおすすめレシピ」「捨ててしまう部分の活用法」「料理のリメイク」等についてをご紹介します。

今回は、トマトのレシピを紹介します。次のページを参考にぜひ1度チャレンジしてみてください!



葛飾区ごみ減量・3R推進
キャラクター
リー(Ree)ちゃん



消費者庁によれば、日本の家庭では一人あたり1年で6の食分の食べ残しが出ていると言われています。一方で、発展途上国では食料不足が深刻で、大きな問題になっています。まずは、一人ひとりがもったいないという意識をもって、買い物で買い過ぎない、調理で作り過ぎないことが大切です。注意していても食べ切れなかったものは、冷凍して保存したり、他の料理に作りかえることで、飽きずに残さず食べることができます。

毎月5日は「ごみ減量の日」