

もったいないを減らそう 食べきりレシピのクッキング教室



- 日時：令和6年10月6日（日） 午前10時30分～午後0時30分
- 場所：女子栄養大学駒込キャンパス（駒込3-24-3）
- 対象：小学3年生～小学6年生までの児童と保護者（区内在住・在学）
- 定員：12組24名（事前申込制／先着）

※持ち物や申込方法など詳しくは裏面をご確認ください。

参加費無料★

豊島区では、家庭から出る食品ロスを減らす取組みのひとつとして、食べきりレシピを公開しています。

今回は、女子栄養大学短期大学部の豊満教授と児玉准教授にご協力いただき、親子料理教室を開催します。

食材を使い切る料理のコツや、余りがちな食材を使ったアレンジレシピをご紹介します！ ※アレルギー対応なし

今回は…

- ・豆腐とひき肉のふんわり蒸しと
野菜のスープ煮
- ・そうめんサラダ

を作ります！

先生のご紹介

女子栄養大学短期大学部
管理栄養士 博士（栄養学）
豊満 美峰子 教授



女子栄養大学短期大学部
管理栄養士
児玉 ひろみ 准教授

助手
安保 奏美 先生

■お申し込み方法

FAX にて参加申込書をお送りいただくか、以下の参加者情報を添えてメールもしくは電話でお申し込みください。ごみ減量推進課窓口でも受付いたします。

■定員に達し次第、募集を締め切ります。募集の締め切りは区 HP にてお知らせいたします。

■お申込みいただき参加が決定した方へは、開催日の 1 週間前までに、会場地図などを記載したお知らせを郵送にてお送りいたします。

《当日の持ち物》

上履き（かかとのあるもの）、土足入れ、エプロン、三角巾

豊島区環境清掃部 ごみ減量推進課

TEL：03-3981-1142

FAX：03-3987-8449

メール：A0014801@city.toshima.lg.jp



「もったいないを減らそう 食べきりレシピのクッキング教室」参加申込書

ごみ減量推進課事業推進グループ 行

「もったいないを減らそう 食べきりレシピのクッキング教室」の参加を申し込みます。

（参加者情報）

参加児童氏名			
○をつけてください 在住 ・ 在学（学校名		学年	年生
小学校）			
参加保護者氏名			
住 所			
電話番号			

※個人情報参加者の確認および本講座に関するご連絡に使用いたします。外部への提供はいたしません。