

旭川市報道依頼

各報道機関 様

KJ00006554

2022年11月25日

発信課	環境部廃棄物政策課
担当者	壺田 佳樹
連絡先	電 話 25-6324
	FAX 29-3977
	E-mail haikibutsuseisaku@city.asahikawa.lg.jp

分 類	イベント・行事 [] 募集 [○] 契約・入札 [] 会議・説明会 [] その他 []
日 程	令和4年11月22日～
発表項目 (行事名)	「なくそう食品ロス！おいしくEC0な私の食べきりレシピ」の募集について
概 要 (趣旨・日時・場所・内容等を記入すること。)	1 募集の目的・概要 食品ロスの主な発生要因の対策と削減に向けた調理レシピと、家庭での食品ロスや生ごみ削減に関する取組について広く募集し、「旭川市食品ロス削減ポータルサイト」上で公開し、市民への周知啓発を行うことで、食品ロス削減についての意識の醸成を図ります。 また、今回の募集に当たり、北海道旭川農業高校より調理レシピの考案及び調理動画の提供があったため、ポータルサイト上で公開し、応募の参考として活用しています。 2 応募の対象 旭川市在住の個人・団体等 3 応募方法 ポータルサイト上の入力フォームからの応募もしくは応募用紙に記載の上、郵送による応募 4 応募作品の公開 ポータルサイト上にて、調理レシピ等の内容を随時公開します。
添付資料	有 ☒ 無 ☐
報道（取材）に当たってのお願い	取材等のお申し込みは、担当までお問い合わせください。
備 考	

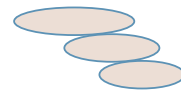


私の食品ロス削減レシピ&取組を大募集!



【レシピ例】
あったか旭川まん(アスパラ肉まん)
提供:北海道旭川農業高等学校中華まん班

「残り物食材の活用」
「リメイク料理」
「大量消費・まるごと食べきり」
「捨てがちな食材の活用」
どれでもOK!
食品ロスの取組も入れてね!



旭川市食品ロス削減ポータルサイトで紹介!

応募資格 旭川市内在住の方（グループ・団体での応募も可）

応募方法 旭川市食品ロス削減ポータルサイト（QRコードから直接入れます）にあるフォームに必要事項を入力して応募してください。

応募はこちら →



※インターネットが利用できない場合は、裏面の応募用紙に必要事項を記入し、郵送で応募してください。

問合せ

〒070-8525
旭川市6条通9丁目46番地
旭川市環境部廃棄物政策課ごみ減量係
TEL: 0166-25-6324

↓↓旭川市食品ロス削減ポータルサイト↓↓

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/1400/foodloss/index.html>

注意事項

- ・応募レシピについて、食品ロス削減にそぐわない場合は、公開を見送る可能性があります。
- ・応募レシピについて、著作権等の権利問題が発生した場合は、応募者の責任とさせていただきます。
- ・採用したレシピについては、必要に応じて修正する場合があります。
- ・個人情報については、目的以外の使用はいたしません。
- ・提出した応募書類等の返却はいたしません。

～おいしく E C Oな私の食べきりレシピ応募用紙～

ふりがな	公開時に使用したいペンネーム等があれば記入して下さい。
名前もしくは団体名	
住所(自宅または団体の住所) 〒 — —	
電話番号 — — —	メールアドレス

料理タイトル	
料理のひとこと紹介	

料理カテゴリ (該当するものを○で囲んでください)
肉料理 魚介料理 野菜料理 ごはんもの 麺類 パン 汁物・スープ お菓子・デザート おつまみ その他()

食品ロス削減ポイント(該当に○)	
	残り物食材の活用
	リメイク料理
	大量消費・まるごと食べきり
	捨てがちな食材の活用

調理時間	分
------	---

材料	
調理方法	

私の食品ロス・生ごみ削減取組(実施中は◎,これから実施するは○を記入)		
食品の購入のとき		事前の冷蔵庫等の在庫確認
		買い物メモ等の持参
食品の保存のとき		冷蔵庫・ストックの整理整頓
		賞味期限・消費期限の確認・管理
		食材の下処理や冷凍の活用など保存の工夫
調理のとき		適量調理
		捨てがちな食材(野菜の皮, 芯, 魚のあらなど)の活用
		余った食材を常備菜に活用
		調理品のリメイク料理
生ごみが発生したとき		堆肥化(コンポスト, 段ボール堆肥など)
		捨てる際の水切りの徹底

料理写真

(写真の裏面に名前と電話番号を記入してください)