

# ～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 かんきょうぶ はいきぶつせいさくか 名前もしくは団体名 環境部 廃棄物政策課	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。 野菜だ～いすき
住所（自宅または団体の住所） 〒 070-8525 旭川市6条通9丁目	
電話番号 0166-25-6324	メールアドレス haikibutsuseisaku@city.asahikawa.lg.jp

料理タイトル	大根の簡単ピクルス
料理のひとこと紹介	大根の余った部分を使った簡単お手軽な常備菜として、おいしくいただけます！

調理時間	30分（作業時間）
------	-----------

材料	(3～4人前) 大根 1本（ほかの調理で余った部分でもOK） 調味酢 200ml 塩 少々	完成写真 ※写真があれば添付ください。
	調理方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大根をお好みの太さに切ります</li> <li>・塩を混ぜて、約20分程度おきます</li> <li>・混ぜた大根を軽くふいていきます</li> <li>・ジッパー付きの保存袋に大根を入れます</li> <li>・調味酢を入れて軽くまぜます</li> <li>・そのまま冷蔵庫に1日入れてできあがり！</li> </ul>



※参考までに、次の「食品ロス削減」や「生ごみ削減」につながる取組や工夫のうち、みなさんが行っていることを教えてください（○をつけてください。今後取り組みたいものでも結構です。）。

行動場面	○記入欄	取組・工夫内容
購入のとき	○	買い物前の冷蔵庫の在庫確認
		買い物メモの持参
保存のとき	○	冷蔵庫・収納場所の整理整頓
		賞味期限・消費期限の確認
		下処理や冷凍の活用などの工夫
調理のとき	○	適量調理（作りすぎない）
		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