

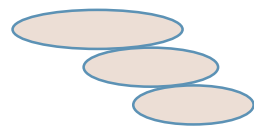


私の食品ロス削減レシピ&取組を大募集!



【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・団体での応募也可）

応募方法

旭川市食品ロス削減ポータルサイト（二次元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7条通9丁目48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・ストッカーの整理整頓
		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