

令和6年度 岡山市立操南公民館主催講座

「食品ロス取組み削減講座 サルベージ・パーティ®」

テーマは
☆クリスマス☆

プロのシェフから学ぶ 持ち寄り食材で 素敵なクリスマス料理をつくろう♪



購入したけれど使っていない食材や、量が多すぎて使い切れない…など、ご自宅で眠っている食材を持ち寄って、公民館で楽しく料理をしませんか。

メニューは参加者が持ち寄った食材で、その場で決めます！

今回のテーマは「クリスマス」。簡単につくれる美味しい季節の料理のアイデアや上手な盛り付け方をプロのシェフがやさしく丁寧に教えてくれます(^)/

〈日時〉 12月10日(火) 10時~14時

〈講師〉 フレンチレストラン【VIGNETTE - ヴィネット -】

オーナーシェフ 宮地 和徳さん

〈場所〉 操南公民館 料理講座室

〈定員〉 15人(先着順)

〈材料代〉 500円(当日集金)

〈持ち物〉 家庭で余っている食材(例: 乾物、米、麺類、肉、魚、野菜、果物、調味料など)

※申込時に持ち込み食材をお聞きします。

※期限の切れた食材、食べかけの食材はご遠慮ください。

エプロン、三角巾、ふきん、手ふき、持ち帰り容器

〈申込締切〉 12月3日(火) 17時まで

※行事保険はかけません。ご了承のうえ、お申込みください。



食品ロスとサルベージ・パーティ®



日本では毎年およそ570万トンの食材が捨てられており、そのうち約半分が家庭からによるものです。

サルベージ・パーティは、家庭で余った食材を持ち寄って料理することで使い切るシェア・パーティです。

申込・問い合わせ

岡山市立操南公民館

岡山市中区藤崎 201-4

TEL(086)276-7898

開館時間: 9:30~21:00

日曜日は 17:00 閉館

休館日: 日曜日・祝日