



エコな食材を使い切って 食品ロスを減らそう！ ～美味しく食べてSDGsに貢献～

食品ロス削減セミナー & コース料理風料理教室

12 つくる責任
つかう責任



日時

2023年 **10月22日(日)** 9:30～12:30 (受付 9:00)

会場

生涯学習センター (名古屋市中区橋一丁目7-11)
地下鉄名城線「上前津」駅 6番出口から南へ約250m

内容

- 第1部 食品ロス削減セミナー 60分
「食品ロスの現状と家庭で食品ロスを減らす取組の重要性について」
- 第2部 普段捨てられる部分を全部使い切るレシピで
コース風にアレンジした料理教室と会食 90分

講師

第1部
浅野智恵美氏
消費生活アドバイザー



第2部
稲垣和美氏
料理研究家/栄養士/
きのこソムリエ



参加費

大人 1000円・小中学生500円

申込方法

下記URLまたはQRコードから申込フォームに
必要事項をご入力の上、送信してください。

申込フォームURL：
<https://forms.gle/XgD4BqQfZWwdsbCD6>

定員：30名

*1申込2名まで、小中学生は保護者同伴必須
定員になり次第締め切り、申込WEBサイトにアクセスできなくなります

申込フォーム



お問合せ

愛知環境カウンセラー協会

☎052-471-7477 ✉npo.aeca.npo@gmail.com