

～もったいない！おうちで実践～

食品ロスを減らす、 もうひと工夫



料理研究家

ゆきなが まり
行長 万里 氏

食品ロス削減は、人や社会、環境に配慮した「エシカル消費」の1つです。

この講座では、家庭での商品ロスを減らすため、日々の買い物での心掛けや、大切な食材をムダなく美味しく食べきるための数々のレシピをご紹介します。

一人ひとりができる、地球にやさしいもうひと工夫を、今日からさっそく始めてみませんか！

<講師プロフィール>

島根県出雲市生まれ。女子栄養短期大学卒業後、料理教室勤務。

フリーとなりテレビ、ラジオ、雑誌等を手掛ける。京都 神奈川 長野 徳島 鹿児島 イタリアに住み、現在東京在住。47都道府県制覇で郷土料理、全国の特産を生かした料理を習得。

■日 時 令和6年12月4日(水) 13:30～15:00 ■会 場 焼津文化会館

■定 員 60名(先着順)

■受講料 会員様無料・会員様以外の方1,000円(※当日受付にて頂きます。)

※定員になり次第締め切らせていただきますので、下記申込書にご記入のうえ、お早めにお申込み下さい。尚、お申し込みに対するお返事は致しませんが、定員に達してお断りする場合はご連絡いたします。

<お問い合わせ>(公社)藤枝法人会事務局 TEL：054-643-8410

藤枝法人会行き

FAX 645-1310

×切 11/20

12/4(水)「食品ロスを減らす、もうひと工夫」受講申込書

会社名 (法人の方のみご記入下さい)			
参加者名		参加者名	
TEL		FAX	

※申込書にご記入いただきました情報は、適切な管理を図り本セミナーに関する連絡の目的のみに使用します。