



親子で食品ロス削減!

料理教室

にんじんソースを使用したピザ作り

※アレルギー対応はいたしかねますのでご了承ください。

日時: 令和8年9月27日(日)

11:00~13:00(受付10:30~)



会場: 東海学院大学 西キャンパス3号館1階 調理室ほか
(各務原市那加桐野町 5-68)

対象: 小学校4年生~高校3年生

定員: 60名

※定員には保護者の人数も含みます(申込は1組4名まで)。
同伴される保護者の方も調理にご参加いただけます。

※調理台は一組ごとにご用意がありません。申し込んだ参加者の
人数により他の組の方と同一の調理台となる可能性があります。

費用: 無料(持ち物: 飲み物・エプロン・三角巾・上靴・ハンドタオル)

※当日、調理中に飲み物の提供はございませんのでご自身でお持ちください。

申込: 9月16日(水)17時まで

※申し込みは右記二次元コードから
※応募多数の場合、抽選となります。

※当落についての連絡は9月18日(金)15時以降に連絡します。



申し込みはこちら

同時開催 フードドライブ

詳細は裏面へ

【問い合わせ先】各務原市 環境政策課 ☎058-383-4230

主催: 各務原市 環境政策課 / 事業実施: 東海学院大学医療栄養学科

フードドライブとは

家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域のフードバンクなどの生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設などに寄附する活動のことです。フードドライブに参加することで、食品が必要な方への支援だけでなく、家庭から出る食品ロス(本来なら食べられるのに廃棄される食品)の削減にもつながります。

受け取れる食品の基準

○ お受け取りできる食品

賞味期限が1ヶ月以上あり、常温で長期保管が可能なもの

缶詰

(肉・魚・野菜など)

お菓子

乳幼児用食品

(粉ミルク・離乳食など)

乾物

(パスタ・うどんなど)

飲料

調味料

(砂糖・醤油・味噌など)



レトルト食品

お米

(白米・玄米など)

インスタント食品

※白米:精米時期から半年以内のもの 玄米:収穫時期から2年以内のもの

※食品の状態によってはお受け取りできない場合がございます。ご了承ください。

✕ お受け取りできない食品

賞味期限が1ヶ月を切っているもの

常温で長期保管ができないもの

ビン詰め食品

包装や外装が破損しているもの

生鮮食品

冷凍食品・冷蔵食品など

アルコール飲料

開封されているもの

(料理酒・みりんを除く)

