



報道発表資料の配付日時 9月26日(木) 16時00分

発表項目 (行事名)	～見直そう食品ロス～『食品ロスセミナー&東海林明子先生の使い切りクッキング教室』の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>道では、豊かでおいしい食べ物に感謝の心を持ち、一人一人が「食べきり」を意識して行動することで、食べ物をもっと無駄なく、大切に消費し、食品ロスを減らすことができるとの考えから、「どさんこ愛食食べきり運動」を展開しています。</li> <li>この度、この運動の一環として、食品ロス問題に関する消費者の理解を深め、食品ロスの削減に向けた行動を促すため、次の通りセミナー及びクッキング教室を開催することとしました。</li> </ul> <p>【開催内容】</p> <p>1. 日時、場所 令和元年9月27日(金) 10:00～13:00 札幌市男女共同参画センター(札幌エルプラザ) 料理実習室 (札幌市北区北8条西3丁目、011-728-1222)</p> <p>2. 内容 10:00～10:30 食品ロスに関するセミナー 講師：コープさっぽろ環境・フードバンク部 鈴木昭徳 氏 10:30～13:00 食品ロス削減につながる料理教室 参加者とのフリートーク 講師：料理研究家 東海林明子 氏</p> <p>3. 参加者 申込みのあった一般道民30名</p> <p>4. 主催、協力 主催：北海道、協力：コープさっぽろ</p>		
参考			

報道(取材)に当たってのお願い	広く道民に関心を持っていただけるよう積極的な取材、報道をお願いします。
他のクラブとの関係	同時配付(場所) 同時レク

担当 (連絡先)	農政部食の安全推進局 食品政策課食品企画グループ(大沼) TEL ダイヤルイン 011-204-5427 内線 27-662
-------------	--

見直そう食品ロス！

# 食品ロスセミナー & 東海林明子先生の 使い切りクッキング教室



食品ロスの削減は身近なところから！  
食材を無駄なく丸ごと使ったお料理や  
エコな調理法を、テレビや料理教室で  
も大活躍の料理研究家東海林明子先生  
と一緒に楽しく作ります。  
ひと工夫で環境にも体にも優しいお料  
理を学びませんか？

## ◆内容

【1部】食品ロスを考えるセミナー

講師：鈴木 昭徳氏  
(コープさっぽろ組織本部)

【2部】お料理講習

講師：東海林 明子氏

◆ 日時 9月27日(金) 10:00~13:00

◆ 会場 札幌エルプラザ 4階 料理実習室  
(札幌市北区北8条西3丁目)

< 昨年の調理 >

◆ 参加費 無料(農林水産省補助事業活用)

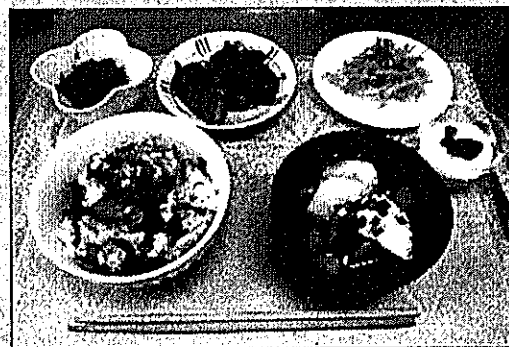
◆ 定員 40名

◆ 締切 9月10日(火)  
\*定員になり次第締め切りになります

◆ お申し込み方法 9月1日以降に右記QRコードから  
\*お申し込みはお一人様ずつお願いいたします

◆ 主催 北海道 農政部

◆ 協力 コープさっぽろ 組織本部



つなぐ  
**COOP**  
SAPPORO