

北海道食品ロス削減セミナー

～野菜を全部使う ゆるエコな食卓へ～



当別町産野菜の端材から作る「ベジブロス」と“きみかけ”のパンを試食できます。
捨てられてしまう野菜が、ごちそうに変わるおいしい食品ロス削減を学びませんか

【開催日時】

5月31日（日）①11時 ②12時

【開催場所】

当別ふれあい倉庫 多目的ホール（当別町錦町294番地4）

【イベント内容】

当別町産野菜の端材から作ったベジブロス（野菜だし）を活用した3品目のメニューと当別町産小麦を使った“きみかけ”のパンの試食を通じて、
家庭でできる食品ロスの削減法や地産地消の重要性を学びます

【講師】

ふれあいホール運営協議会チーフ 狩野 菊恵 氏

【試食メニュー】

- アスパラと玉ねぎの豆乳ポタージュスープ
- トマトジュース
- 地元野菜のチリコンカン

【参加料】

無料

【ノベルティ情報】

試食会参加者でアンケートにご回答いただいた方には北海道農政部食品政策課
のノベルティ（記念品）をプレゼント

【参加申込方法】

☎でお申込み 当別町環境生活課 0133-23-2503

受付は平日8時45分～17時15分

または二次元コードからお申込み

定員 各回15名

※応募者多数の場合は抽選



ノベルティ（記念品）

