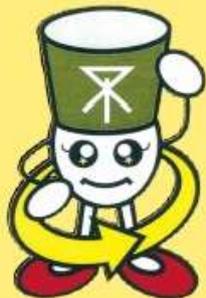


都島区

ごみゼロ



リーダー

ニュース

第9号

平成29年2月発行

## 「簡単リメイククッキング」開催

日本では、食べられるのに捨てられている、いわゆる食品ロスが、年間約 632 万トンとなっています。(国民一人あたり毎日およそ茶わん一杯分約 136 g)

このように食べ物が、たくさん捨てられている中で、作った料理をおいしく食べきる工夫として、「簡単リメイククッキング」を、平成 29 年 2 月 14 日(火)に都島区保健福祉センター 分館 1 階



調理実習の様子

栄養室で開催しました。また、都島区食生活改善推進員協議会と都島区保健福祉センターのご協力をいただき、ご家庭でたくさん作る料理「おでん」を使って「ちらしずし、みそグラタン、茶碗蒸し、お好み焼き」を作りました。どの料理も、「おでん」を使ったとは、思えないほど美味しくできあがり、目で楽しめ、作って楽しめ、舌で楽しめた一日でした。



「おでん」が、残ってしまったら、是非、試してください。

※ 来年も開催する予定ですので、皆様のご参加をお待ちしております。



### おでんを使った「ちらしずし」のレシピ (4人分)



- |       |        |                       |
|-------|--------|-----------------------|
| おでんの具 | 適量     | ① おでんの具はみじん切りにする。     |
| 米     | 2カップ   | ② 卵は、錦糸卵にする。          |
| 寿司酢   | 1/2カップ | ③ かために炊いた、ごはんには寿司酢を混ぜ |
| 卵     | 2個     | 寿司飯を作り、寿司飯が冷めたら①を混ぜる。 |
| 油     | 小さじ1   | ④ 器に③を盛り、上に②を散らし、     |
| 紅しょうが | 適量     | その上に紅しょうがを乗せる。        |



出来上がったちらしずし

# ごみ減量市民交流会 in 大阪

「ごみ減量市民交流会in大阪」が平成29年2月15日（水）に大阪産業大学梅田サテライトキャンパス レクチャールームA B」において開催されました。

都島区からは、中野連合の花田さん東都島連合の吉谷さんに参加していただきました。



事例発表の様子



グループごとの意見交換

この「ごみ減量市民交流会in大阪」は、毎年行われておりますので、是非とも、来年度のご参加をお待ちしております。

## 講習会「ごみゼロリーダーさんに、 ぜひ知っというてほしい3つの事」を開催します

さて、このたび北部環境事業センターといたしまして、地域でのごみの減量・3R（リデュース・リユース・リサイクル）の一環とし、ごみゼロリーダーさんを対象にしました講習会「ごみゼロリーダーさんに、ぜひ知っというてほしい3つの事」を開催することになりました。

ごみゼロリーダーの皆様には、是非ともご参加くださいますようにご案内いたします。

### 記

- 1 日 時 平成29年3月10日（金） 13時30分～15時00分
- 2 場 所 都島区役所3階 第5・6会議室  
都島区中野町2-16-20
- 3 講 師 一般社団法人 あだーじょ 岩川 恵理 氏
- 4 内 容 大阪市のごみの様子  
減らし方のコツ  
市民活動のあれこれ

### 《編集・発行》

大阪市環境局 北部環境事業センター

大阪市北区同心2-8-14

TEL:06-6351-4000 FAX:06-6351-4049

<http://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/index.html>