

(2026年2月19日発表)

2月28日 捨てちゃう食材をつかった「もったいないクッキング」を開催

大きさ・形・色など、見た目が市場の流通規格に合わず、通常の小売店には流通しない「規格外野菜」を活用した、市民向け「もったいないクッキング」を開催します。

レシピは鈴木学園の学生が考案し、小学3年生以上、約40人が参加します。

【趣旨・背景】

- ・日本の食品ロスの量は年間464トン(2023年)あり、国民1人に換算すると1日102g(コンビニのおにぎり約1個分)の食品を廃棄している現状があります。
- ・今回は、調理すれば美味しく食べることができるにも関わらず捨てられてしまう「規格外野菜」を用いたクッキングを実施します。
- ・参加者が規格外野菜を実際に見て触れて味わうことで、普段の食材とかわらず安全でおいしい、と感じる機会を提供します。また、規格外野菜の購入可能店リストを配布予定です。
(購入可能店リスト URL <https://www.city.shizuoka.lg.jp/gomi/s000696.html>)
- ・食品ロス削減を目的に活動を行う「しずおかもったいないプロジェクト」代表の辻田敬介(つじたけいすけ)さんご協力のもと、規格外野菜を提供いただきます。
- ・当日のメニューは4品です。

	規格外野菜
「カリカリ!ほうれん草の和風ジェノベーゼ」	… ミニトマト、ほうれん草、さつまいも
「さわやかな香り広がる“みかん焼売”」	… みかん、しいたけ
「がっつりヘルシーさつま豆腐」	… さつまいも
「お芋のエコミルフィーユ」	… さつまいも
- ・調理実習は、鈴木学園の講師・学生が務めます。

【日時】

2026年2月28日(土曜日)10時~13時

【会場】

鈴木学園 中央調理製菓専門学校 静岡校 実習室 10階
(静岡市葵区七間町15-1)

【取材について】

- ・事前申込・事前連絡共に不要です。開催日時に会場へお越しください。
- ・取材、動画撮影 NG の参加者が1人います。
当日は、わかりやすいようストラップを着用予定です。

【問い合わせ先】

環境局ごみ減量推進課(静岡庁舎13階)、担当者:大草、望月
電話:054-221-1361、メール:gomigenryou@city.shizuoka.lg.jp
当日連絡先:090-6768-0711



お芋のエコミルフィーユ

<タイムスケジュール>

時間	内容
10:00~10:10	はじめのあいさつ
10:10~10:25	食品ロスってなあに?
10:25~11:10	デモンストレーション
11:10~11:15	5分休憩
11:15~12:40	調理実習・試食
12:40~13:00	片付け・アンケート記入