

インターネット講座

ごみゼロレシピで ごみ減量！



インターネットを利用した講座です。時間を選ばず、繰り返し受講できます。今回は、世界各国や日本国内で起こっている「食品ロス」について学びます。前半は「食品ロス」の現状や原因、解決策についての講義です。後半は、宇治市が京都文教短期大学と共同考案した「宇治市ごみゼロレシピ集」の中から「牛肉と煎茶の佃煮風混ぜご飯」と「野菜丸ごと豚汁」を取り上げて、実際に作り方を紹介します。

- 講師 宇治市ごみ減量推進課職員
- 参加費 無料
- 時間 約30分の動画です。
- 内容
 - 食品ロスの現状、原因、解決策の講義
 - 「牛肉と煎茶の佃煮風混ぜご飯」の調理
 - 「野菜丸ごと豚汁」の調理



視聴方法

京都府インターネット放送局 生涯学習講座
のホームページから視聴できます。

京都府インターネット放送局生涯学習講座

[http:// spogaku.pref.kyoto.lg.jp/movie_top.html](http://spogaku.pref.kyoto.lg.jp/movie_top.html)



スポーツ・健康・生活講座
をクリック



『ごみゼロレシピでごみ減量！』
をクリック



今回の動画で使用したレシピは↓

「宇治市ごみゼロレシピ集」 <http://www.city.uji.kyoto.jp/0000020014.html>

宇治市と京都文教短期大学と共同考案した、調理時になるべくゴミを出さないよう食材の使い方を工夫したレシピです。日ごろの献立にぜひご活用ください！

主催 宇治市生涯学習センター

TEL 0774-39-9500 メール shogaigakushu@city.uji.kyoto.jp

撮影・編集 NPO 法人まちづくりねっと・うじ