

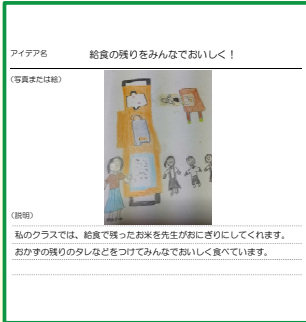


2023年

もったいないを減らしてeco! 食品ロス削減アイデア作品

〈小学生の部〉

最優秀賞



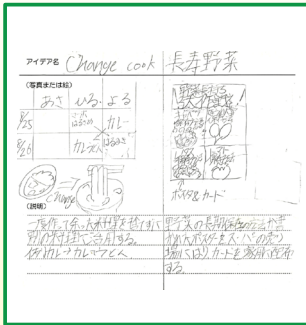
夕日寺小学校(3年生)
永井 香蓮 さん



【アイデア名】
給食の残りをみんなでおいしく!

私のクラスでは、給食で残ったお米を先生がおにぎりにしてくれます。おかずの残りのタレなどをつけて、みんなでおいしく食べています。

優秀賞



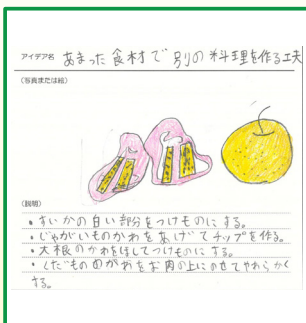
小立野小学校(6年生)
林 志隆 さん



【アイデア名】
Change cook / 長寿野菜

一度作って余った料理を捨てずに別の料理に活用する。
(例/カレー→カレーうどん)
野菜の長期保存方法が書かれたポスターをスーパーの売り場に張り、カードを家庭用に配布する。

優秀賞



長坂台小学校(5年生)
有友 陸 さん



【アイデア名】
あまった食材で別の料理を作る工夫

すいかの白い部分をつけものにする。
じゃがいものかをあげてチップを作る。
大根のかをほしてつけものにする。
くだもののかを肉の上の色でやわらかくする。



2023年

もったいないを減らしてeco! 食品ロス削減アイデア作品

〈一般の部〉



最優秀賞

アイデア名 ゴムベラは世界を救う
(写真または絵)



(説明)
お鍋からお皿に食べ物を移し替える時、最後まで取りきれず悔しい思いをした事は無いだろうか。そんな時にはゴムベラがおすすめだ。慣れるまでは難しい(個人の感想です)が、ゴムベラ・ハンドを手に入れるとお鍋がピカピカになる程綺麗に取り切ることができるぞ!さらに、洗い物の時ベタバタせず余分な物を流さないで環境にも優しい、一石二鳥だ!ぜひみんなも試してみてくださいませ!

竹内 香里 さん



【アイデア名】


ゴムベラは世界を救う

お鍋からお皿に食べ物を移し替える時、最後まで取りきれず悔しい思いをした事は無いだろうか。そんな時にはゴムベラがおすすめだ。慣れるまでは難しい(個人の感想です)が、ゴムベラ・ハンドを手に入れるとお鍋がピカピカになる程綺麗に取り切ることができるぞ!さらに、洗い物の時ベタバタせず余分な物を流さないで環境にも優しい、一石二鳥だ!ぜひみんなも試してみてくださいませ!



優秀賞

アイデア名 ロスゼロ弁当はいかが?
(写真または絵)



(説明)
私は食堂の残り物を夕飯用の弁当として販売するというアイデアを考えました。私の通っている学校には食堂があり、毎日多くの生徒が利用している。そのため一日に必要な分量を見積もるのは難しく、余ってしまうことがある。そこで余った料理を弁当にして夕食用として同学校の食堂前で販売するのはどうだろうか。部活でお腹がすいた生徒や先生たちが気軽に立ち寄れる場所を作ること、食品ロスを減らしつつ、お互いがうれしくなる。

横山 実香 さん



【アイデア名】

ロスゼロ弁当はいかが?

私は食堂の残り物を夕飯用の弁当として販売するというアイデアを考えました。私の通っている学校には食堂があり、毎日多くの生徒が利用している。そのため一日に必要な分量を見積もるのは難しく、余ってしまうことがある。そこで余った料理を弁当にして夕食用として同学校の食堂前で販売するのはどうだろうか。部活でお腹がすいた生徒や先生たちが気軽に立ち寄れる場所を作ること、食品ロスを減らしつつ、お互いがうれしくなる。



優秀賞

アイデア名 縮んで美味しく甦れ!
(写真または絵)



(説明)
天日乾燥した野菜は栄養・旨味が凝縮され長期保存も可能。特に夏場は生野菜が傷みやすい反面、天日干しにはもってこいの季節。少しずつ余りがちで腐らせてしまいそうな野菜を天日乾燥します。(1)長期保存する際は、食品パッケージに同梱されている乾燥剤を利用し、空き瓶に入れて保存可能。(2)今回は乾燥食材で、ドライナスの味噌汁、ドライトマト、ピーマン、玉ねぎのドレッシング。ドライきゅうりの豚小間炒めを。(3)

笠原 里枝 さん



【アイデア名】

縮んで美味しく甦れ!

天日乾燥した野菜は栄養・旨味が凝縮され長期保存も可能。特に夏場は生野菜が傷みやすい反面、天日干しにはもってこいの季節。少しずつ余りがちで腐らせてしまいそうな野菜を天日乾燥します。(1)長期保存する際は、食品パッケージに同梱されている乾燥剤を利用し、空き瓶に入れて保存可能。(2)今回は乾燥食材で、ドライナスの味噌汁、ドライトマト、ピーマン、玉ねぎのドレッシング。ドライきゅうりの豚小間炒めを。(3)