



食品ロス削減の取組アイデア募集キャンペーン入賞作品



創意工夫賞

<取組部門(大人)>

○アイデア名

Allにお任せ！「あるものでごはん」

○内容

家庭にある食材を使い切ることで食品ロスを減らすことを目的とし、Allに食材や対象者、献立の希望内容などを提示することで、瞬時に献立を立ててもらう方法。



<取組部門(子ども)>

○アイデア名

マイ弁でロス削減！

○内容

お昼ご飯をコンビニや購買で済ますのではなく、弁当を持参すること。売られている弁当だと食べきれない量だったり、苦手な食材が入っていたりしてどうしても残してしまうことがある。

しかし、弁当を家で作ることで自分の食べられる分だけ持ってくることができ、苦手な食材も少なめに入れるなど調整できる。さらに前の日の晩ご飯の残りも使え、ロス削減になると考えた。なにより継続できることがポイント。



<料理部門>

○アイデア名

MILKマン

○内容

学校が休みになる長期休暇中は、給食で使われていた牛乳の消費が減るため、県産牛乳が余ってしまうことがあります。

余った牛乳は通常よりも安い価格で売られたり、廃棄されてしまったりし、その結果、酪農家の収入が減ってしまいます。

こうした状況が続くと、県内の酪農家が減少し、将来的には県外からの牛乳を買わなければならず、価格が上がる可能性もあります。

そこで私は、冬休みなど牛乳の消費が減る時期に、家庭でも楽しく牛乳を使えるレシピとして「milkマン」を考案しました。

「MILKマン」は牛乳をたっぷり使ったふわふわ生地で、手づくりのシチューを包んだ一品です。生地は電子レンジと茶碗を使って、簡単に作ることができるので、子どもから大人まで気軽に挑戦できます。

中のシチューには野菜やきのこなどを入れて栄養バランスもよく、寒い冬にぴったりの温かい味わいです。牛乳を生地にもたっぷり使うことで、消費量をしっかり増やしなが、食品ロス削減にも貢献できます。おいしく食べて地元の酪農家を支える、そんな思いを込めたレシピです。将来的にはコンビニなどとコラボして販売をし、もっと多くの人に県産牛乳の魅力を広めたいと考えています。



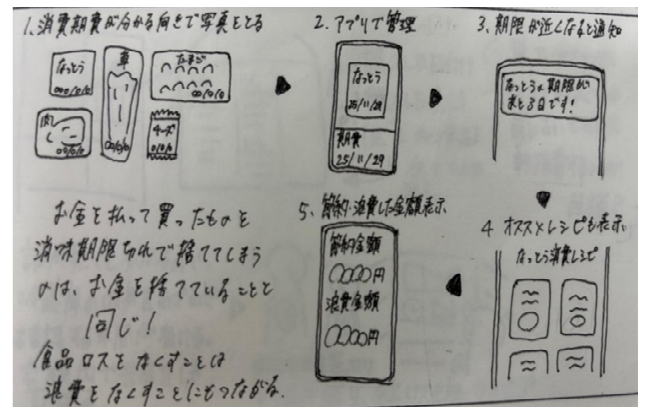
<取組部門(大人)>

○アイデア名

消費期限管理アプリで食ロス削減

○内容

- ・食材の消費・賞味期限を通知してくれるアプリ（購入後に写真を撮るだけ）
 - ・期限の近い食材でできるオススメレシピを教えてくれる。
 - ・食ロスは無駄な出費にもつながる→節約できた金額と浪費した金額を表示
- お金を払って買ったものを消費期限切れで捨ててしまうのは、お金を捨てていることと同じ！食品ロスをなくすことにもつながる。



<取組部門(子ども)>

○アイデア名

食品ロスを減らそう！

○内容

- ①家の冷蔵庫、冷凍庫、野菜室などの中身を全部出して何ががあるかを把握する。
- ②賞味期限、消費期限が近いもの、切れているものに分類する。
- ③期限が遠いものは奥の方に、期限が近いものは手前の方におく
- ④冷蔵庫のドアの所に使い切りチェックリストや冷凍保存中リストなどを作る
- ⑤食材の冷凍保存を活用する(余ったご飯や肉・野菜など)



<料理部門>

○アイデア名

給食から広げよう！“もったいない”が“まーさん”に！「エコふりかけ」

○内容

給食では毎日、汁物や煮物に多くの出汁を使っています。その際に出る「出汁をとったあとの鯉節」は、香りやうま味がまだ残っていますが、廃棄されています。この“もったいない”を“おいしい”に変えるために、出汁がらをふりかけに再利用する取り組みを行っています。

