



奨励賞

## 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



### <取組部門(子ども)>

#### ○アイデア名

手作りやさいでまいにちげんき

#### ○内容

やさいのたねやきゅうこんをうえておいしいやさいをてがるにたべたいとおもってはじめました。やさいのきれはももったいなくてうえてみたらしんせんなやさいに育ちました。びっくりしました。

- ①かぞくのすきなハンダマ。しゅうかくしてもどんどん生えてくるのでみんなよろこんでいます。
- ②成ちようがとても早いのでまいにちそばかみそしるにいれています。
- ③ハンダマとネギのしゅうかく。自分で育てたやさいは、おいしいのでおかわりしてたべます。だれものこしてないのでよくひんロスになっています。
- ④チンゲンさいのきれはしをもったいないので育てています。おいしくたべられるといいな。



### <料理部門>

#### ○アイデア名

スープ用の魚のアラと切り身の再利用

#### ○内容

- 1 スープから取り出した魚のアラと切り身をキッチンペーパーで水気を拭き取り可能であれば冷蔵庫で一晩保存しできるだけ水分を除去する。(揚げ際の油はねを防ぐ為)
- 2 特製タレの作成、香辛料(月経葉、八角、肉桂など)を炒めて香りを立てる(ない場合は省略可)。鍋に水500ml、砂糖80~100g、醤油(生油)濃口醤油(老油)適量、塩3~5gを加え、沸騰するまで煮立たせ、火を止める直に少量の酢を加える。
- 3 作ったタレを冷まして冷蔵庫で冷却し、後で揚げたての魚がよく味を吸収できるようにする。
- 4 魚の切り身を190℃前後の油で8~12分程度揚げる(カリツと感は好みで調整)
- 5 魚が薄茶色あるいは濃い茶色になったら油から引き上げ、準備しておいたタレに30秒~1分浸し、取りだしてすぐに食べられる。



## 審査員特別賞 沖縄県立宜野湾高等学校

※審査委員会で協議した結果、今回のキャンペーンに多くの応募を頂き、県民の食品ロス削減に関する意識の醸成に寄与されたことを鑑み賞を進呈

### ○アイデア名(23作品)※入賞作品を除く

#### <取組部門(大人)>

- ・狭い冷蔵庫
- ・食品補完計画

#### <取組部門(子ども)>

- ・中を整理しながらパツとみてわかる収納
- ・ムダなし販売計画
- ・食品ロスをなくすぞ、おー！！
- ・フードロス削減ショップをふやそう
- ・一緒に!!えさやり体験
- ・育てて感じる
- ・自分も対策！
- ・食べきりDAY
- ・野菜まるごとスープ
- ・残さず食べよう

- ・Food Share Box(FSB)
- ・牛乳残しゼロ計画
- ・食べ残しをなくそう、日常食レポート!!
- ・使い切りデー
- ・賞味・消費期限をチェックして、先に古いものから使う
- ・フードバンク作戦
- ・食べ物のムダをなくすために
- ・1週間分の「使い切り計画」
- ・消費状況を管理!!カレンダーアプリ

#### <料理部門>

- ・インターネットを活用してムダをゼロに!!
- ・使えない食料の再利用

#### ○内容

冷蔵庫の食材の保管や管理方法、賞味・消費期限のチェック、フードドライブ、余った食材の使いきりや再利用など様々なアイデアがありました。