

参加費
無料

※ただし、通信料等は
自己負担となります

サーキュラーエコノミーの視点からみんなでチャレンジ!
食品ロスも
おいしく
減らそう

講座内容

資源を無駄にしないことで廃棄ゼロを目指すサーキュラーエコノミー(循環型経済)。

その視点を踏まえ、「買い物・調理・食事・片付け」の各場面で食品ロスを減らす工夫を、講師によるクッキングのデモンストレーションや解説を通じて、楽しく学んでいただきます!

講師紹介



東京聖栄大学附属
調理師専門学校教員
講師 村上 匡氏

西洋料理実習や調理学などを担当。都内レストランなど複数の飲食店で研修を積み現在に至る。調理に関する幅を広げるために仕事をする傍ら大学に通い栄養学を学ぶ。学校が所在する葛飾区に協力する事業を多数実施。おいしさの視点を見失わず家庭の食品ロスを減らす方法を発信することを大切にしている。

日程 令和4年11月26日(土)13:30~15:00

実施方法 Zoomによるオンライン開催

募集人数 定員なし

主催:東京都環境局
実施:公益財団法人 東京都環境公社

【お問合せ】公益財団法人 東京都環境公社 総務部経営企画課 SDGs推進室
TEL 03-3644-2166 E-mail renkei@tokyokankyo.jp

申込方法・申込期限

東京都環境公社 ホームページ
「都民向けテーマ別環境学習講座」からお申込みください。
(<https://www.tokyokankyo.jp/jigyo/program/citizens-environmental-lecture>)

申込期限 令和4年11月26日(土)11:00

2 無駄を
ゼロに



11 住み続けられる
まちづくりを



12 つくる責任
つかう責任

