



新潟市の資源とごみの情報紙

サイチョ PRESS

vol. 69
令和4年5月15日

3Rが進むまち
リデュース! リユース! リサイクル!

【発行者】新潟市環境部循環社会推進課
〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602-1
TEL: 025-226-1391

サイチョプレス 🔍

紙面内容は発行日に市ホームページに掲載されます。



ご感想募集!
ハガキでもどうぞ!

TOPIC

“もったいない”を価値へ

クラダシと「食品ロス削減」に向け連携

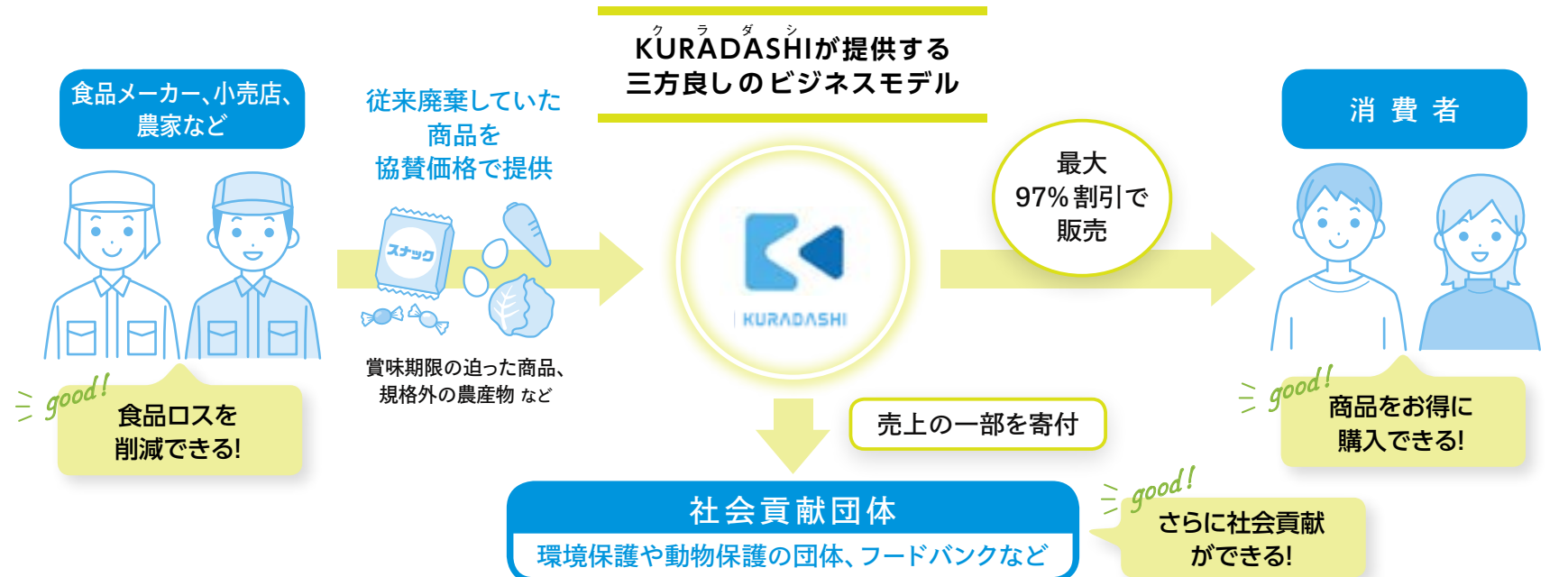


「まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」、いわゆる食品ロスが、世界中で問題となっています。市は、食品ロス削減の取り組みの1つである「フードシェアリングサービス」を展開する(株)クラダシ(本社:東京都品川区)と、「食品ロス削減に向けた連携協定」を締結しました。



フードシェアリングとは

何もしなければ廃棄されてしまう食品を、消費者の需要と結び付けることで、食品ロスの発生や、無駄を減らす取り組みです。文字通り、「フード(食料)」を「シェア(共有)」することです。



KURADASHIって何?

クラダシが運営する社会貢献型ショッピングサイトです。食品関連事業者から協賛価格で提供を受けた商品を、最大97%割引で消費者(会員)へ販売し、売上の一部を社会貢献団体へと寄付しています。



「KURADASHI」をぜひご覧ください

クラダシ 🔍



問い合わせ | 循環社会推進課 ☎025-226-1391

食品ロス削減の情報発信コーナー

新潟市ロスヘラス通信

食品ロス削減! エコレシピ

ぱんぱん春巻き ~カレー味~

令和3年度にいがた市エコレシピコンテスト受賞作品

レシピ考案 新潟中央高校 3年 堀川千咲紀さん

食パンや豆腐、キャベツなど中途半端に余りがちな食材をたくさん詰め込み、食べ応え抜群です!



材料(4人分)

食パン6枚切り	……	2枚	A	味付きカレーパウダー	……	大さじ2
木綿豆腐	……	150g		塩	……	少々
豚ひき肉	……	150g		こしょう	……	少々
卵	……	2個		B	片栗粉	……
キャベツ	……	1/4玉		水	……	小さじ2
サラダ油(炒め油)	……	適量		揚げ油	……	適量
ミックスチーズ	……	適量				
春巻きの皮	……	10枚				

作り方

- 食パンとキャベツを約2cmの角切りにする。
- フライパンに油を引き、溶き卵を入れ、卵をほろほろに炒め、皿に移す。

- 中火でひき肉を炒め、色が変わったら豆腐を加える。
- 豆腐が細かくなったらキャベツを加え、炒める。
- ④に食パンと②を加え、Aで味付けをし、混ぜ合わせる。火から下ろし、粗熱をとる。
- 春巻きの皮に⑤のをせ、上にチーズを散らして包む。
- Bで水溶き片栗粉を作り、のり付けする。
- 170℃の油で3分ほど揚げる。

エコレシピ公開中

クックパッド 新潟市のキッチン 🔍



問い合わせ | 食と花の推進課 ☎025-226-1844