



食べきり・使いきり

メニューコンテスト入賞者が決まりました

食品ロス(食べられるのに廃棄されている食品)を削減するため、食材を無駄なく使いきる料理レシピを募集した結果、38作品の応募があり、次の方々が入賞しました(敬称略)。

【審査】 東京聖栄大学

【担当課】 リサイクル清掃課 ☎03-5654-8273

最優秀賞



さばとキムチと梅の韓国風混ぜご飯
秋本 花奈

優秀賞



余りがちな野菜を使った総菜
西江 秀子



食べきり ミニクッシュ!
小川 由晏

りーちゃん賞



お母さん直伝 万能カレー炒め
堀内 梨令



もちもち☆じゃがひじき
ずYがに(クックネーム)



サクサク! 丸ごと大根フライ
田中 諒之



具たくさんかき揚げ
小島 結槻



インスタント味噌もち
秋山 亜紀子



和風リゾットオープン焼き
こども園そあ 國吉 真子(クックネーム)



小麦・卵・牛乳アレルギー OK 茶殻で蒸しパン
叶キッチン(クックネーム)

入賞レシピは、区HPの他、10月11日(金)~30日(休)に、次の場所でもご覧になれます。

- ▶ かつしかエコライフプラザ (立石1-9-1)
- ▶ リサイクル清掃課 (区役所4階409番)



▲詳細はこちら



入賞レシピの展示の様子はこちら

