



No. 1721

平成30年
(2018年) 2月5日
毎月5日・15日・25日発行

広報

かつしか

発行 / 葛飾区 編集 / 広報課
〒124-8555 葛飾区立石 5-13-1
☎ 3695-1111

ごみを減らして地球にやさしくらし

食べ切り・使い切りメニューをお試しください！

食材の無駄を無くし、ごみを減量するため、東京聖栄大学と附属の調理師専門学校が作成したメニューです。

おいしく
食べてごみも
減らせます



東京聖栄大学・吉田光一准教授と
ゼミ学生の皆さん

捨てられがちな
長ネギの緑葉部を
使います



～^{あじ}鰯のネギ包み焼き～

適度な長さに切った長ネギの中にすり身状にした鰯を詰め、弱火で焼き、食べやすい大きさにカットすれば出来上がりです。

詳しいレシピやその他のメニューなどは、区ホームページ（トップ→くらしのガイド→ごみ・リサイクル→ごみ減量・3Rの取り組み→「食べ切り・使い切りメニュー」を紹介します）をご覧ください。右のQRコードからもアクセスできます。

