

# ムダなく！おいしく！楽しく！ 食材使いきり料理教室

～相原地区連合町内会と東京家政学院大学の取組み～

料理のちょっとした工夫で食材をムダなくおいしく調理ができることを地域の方々にお知らせしようと、相原地区連合町内会の方々と東京家政学院大学で食材使いきり料理教室を開催しました。



講師の小口教授から、「使いきり料理のコツは、残り物に光を」と教わりました。

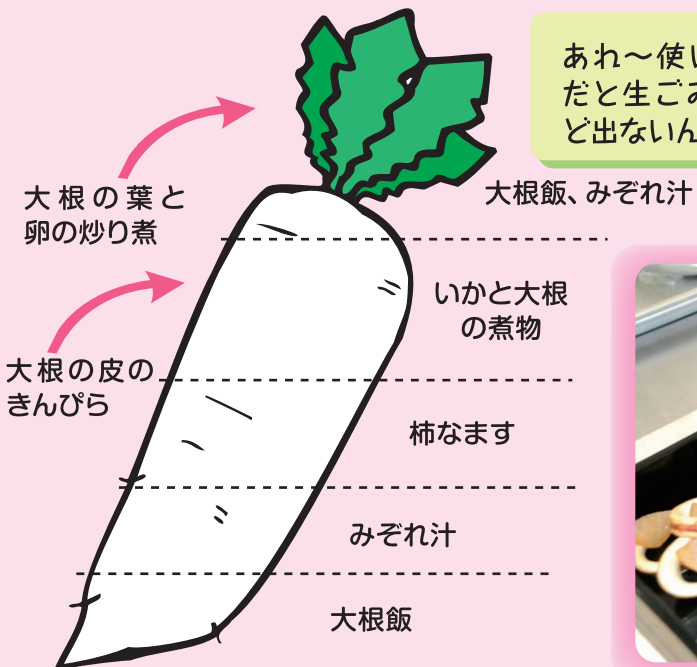


「大根の皮や汁まで使うなんてびっくり」と子ども達も楽しそうに料理をしていました。



作った料理は、全て残さずおいしくいただきました。

## 『今回のテーマは大根使いきり料理』



あれ～使いきり料理だと生ごみがほとんど出ないんだね。



でも、ボクの食べ物がなくなっちゃうな～



大根の葉っぱや皮、大根おろしの汁まで使って料理したんだよ。普段、捨てがちな部分も、ちょっとした工夫で立派な料理になるんだね。

料理のレシピについては、ごみ減量課までお問い合わせください。またホームページでもご覧いただけます。

お問い合わせ ごみ減量課 電話797-0530

## エコバックちゃんのこれってどうなの？

Vol.5

### 「カセットガスボンベはカンと一緒に」の巻



※小山田桜台、公社森野住宅、シーアハイツ、都営武蔵岡住宅、玉川学園と東玉川学園の一部を除きます。



## 「ころころ児童館」「つるっこ」でおもちゃ病院 開院

壊れたおもちゃを捨ててしまう前に、直してまた大切に使おう



ボランティア団体『おもちゃ病院まちだ』では、おもちゃを目の前で修理（原則無料）することで、子ども達の物を大切にする心を育てています。2012年からは、『NPO法人子育て・子育て支援タグボート』（ころころ児童館指定管理者）と協力して、子ども達が集まる「ころころ児童館」と「つるっこ」でも開催することになりました。

開催場所	日にち	時間	連絡先
『ころころ児童館』 (玉川学園3-35-45)	1,3,5,7,9,11月の第三土曜日 次回は「3月17日土曜日」	10時から16時 (受付は14時まで)	710-1475
『つるっこ』 (大蔵町1913)	2,4,6,8,10,12月の第三土曜日 次回は「2月18日土曜日」	10時から16時 (受付は14時まで)	708-0236

※市民フォーラムでも、毎月第2・第4土曜日（10時から16時）に開催しています



壊れたおもちゃの症状を、子どもから詳しく聞いています

お問い合わせ ごみ減量課 電話797-0530