

【家計もお得に、 美味しく食べきり 食品ロス削減】



- *食品ロスの現状
- *食材を無駄にしない食べきり料理のヒント
- *買い物や保存方法のひと工夫・・・などなど、ご紹介します。

令和5年5月25日(木)
午前10時～11時30分

会場：武蔵野商工会館4階 市民会議室 または
オンライン (ZOOM)

対象：市内在住・在勤・在学の方

定員：60名 (超えた場合抽選)

託児：1歳～未就学児5名 (超えた場合抽選)

参加無料

託児付

応募方法

①ハガキ 講座名「家計もお得に、美味しく食べきり食品ロス削減」、受講場所：市民会議室またはオンライン (Zoom)、郵便番号・住所、氏名(ふりがな)、年齢、電話番号、メールアドレス、在勤・在学は勤務先・学校名、託児希望は子の氏名(ふりがな)・生年月日・性別を明記。

②市ホームページからお申し込み

http://www.city.musashino.lg.jp/kurashi_tetsuzuki/soda_n_komarigoto/shohiseikatsu/event_shouhiseikatsucenr/koza/1041550.html

締め切り5月1日(月) 必着

申込先・問合せ

〒180-0004

武蔵野市吉祥寺本町 1-10-7 武蔵野商工会館 3階

武蔵野市消費生活センター 電話：21-2972



講師
料理研究家 行長 万里 氏

プロフィール

女子栄養短期大学卒業後、料理学校に勤務。その後フリーとなり、料理教室講師等を経験し、知識や理論以外の実践派の料理の腕を磨く。テレビ、雑誌、CMにフードコーディネーターとして活躍。また様々なメディアへの出演、各地での食品ロス講演、食材の使い切り料理教室などを開催中。

著書に「給料日前のピンチを救う50円クッキング」他

主催 武蔵野市消費生活センター