



## 食品ロス削減の取組アイデア募集キャンペーン入賞作品



### 継続実施賞

#### <取組部門(大人)>

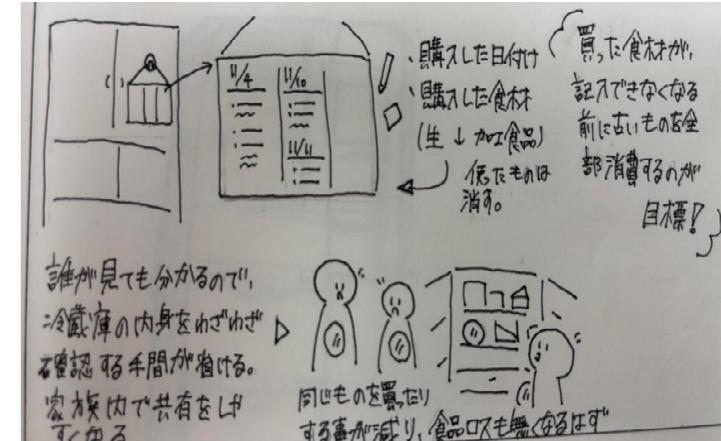
○アイデア名  
A型の冷蔵庫

○内容  
その日買った物をバラバラに入れるのではなく、右端からじゅんに、詰めていく

#### <取組部門(大人)>

○アイデア名  
家族で冷蔵庫の内容を共有

○内容  
家族全員が見えるように冷蔵庫の前にホワイトボードを置き、買って来た時にすぐに使わない食材を買った日付と一緒に生、加工食品と消費期限のはやい順から記入する。(色をかえたりする)買った食材が記入できなくなる前に古いものを全部消費するのが目標！  
誰が見ても分かるので、冷蔵庫の中身をわざわざ確認する手間が省ける。家族内で共有をしやすくなる。同じものを買ったりすることが減り、食品ロスも無くなるはず



#### <取組部門(子ども)>

○アイデア名  
パシャツと確認！

○内容  
買い物に行く前に、冷蔵庫の中身を携帯で写真を撮って何があるのかを把握して、無駄に買ってしまう食品を減らす。これを続けることによって、冷蔵庫の中身を確認する習慣がつく。

#### <料理部門>

○アイデア名  
完熟パインで作った『ぱいなつぶるまふいん』

○内容  
本校には、パインアップル農園を営んでいる生徒がいます。市場や無人販売には出せない完熟のパインアップルがあると聞き、「このまま捨ててしまうのはもったいない！みんなに美味しく食べてもう方法はないか」と考え、家庭科の時間に『ぱいなつぶるまふいん』のレシピを考案しました。完熟パインは小さく切って砂糖と一緒に煮込み、フリングにして冷凍保存します。果物の旬は短く生のパインアップルを食べられる時期は限られていますが、冷凍しておけば、必要な時に解凍してお菓子作りに活用できます。このレシピは、材料のバランスや量を何度も試行して完成させた“いちばん美味しいレシピ”です。販売会でもすぐに売り切れるほど人気の商品になりました。

また、「マフィン」という言葉は“温める”を意味する「マフ」に由来していると知り、私たちは「多くの人に美味しいマフィンを食べて心まであたたかくなつてほしい」という想いを込めて、このレシピを紹介します。



#### <取組部門(子ども)>

○アイデア名  
ベランダ菜園やってみよう！

#### ○内容

SDGsマルシェで野菜の切れはしをもらったので、ためしに植えてみたら、おいしい野菜に成長しました。楽しかったし、おいしかったので、ベランダで野菜のたねやなえを植えて、くりかえし食べれるのかをやってみました。

- SDGsマルシェで野菜菜園の切れはしをもらつたのでためしに植えてみたら、おいしい野菜に育ちました。
- ベランダで野菜のたねや苗を植えてくりかえして食べれるのかチャレンジしてみたよ。
- 大きなピーマンがしゅうかく！アブラ虫たいさくでいつしょに植えたハーブも大活やく。おばあちゃんやともだちにもわけてあげました。
- コロッケ作りであつたたまごのえき。もつたいないので、たまごやきしてみたよ。少しのたべものもむだにしたくない。野菜作りで学びました。



#### <料理部門>

○アイデア名  
残り物のゼリー寄せ

#### ○内容

材料:余ったおかず(野菜、ひき肉など)茶碗1杯・水200ml  
粉ゼラチン5g(小さじ2)・スープの素or塩(少々)or  
塩コショウ

作り方の流れ:

- 粉ゼラチンを大さじ2はいの水でふやかす。
- 鍋に水200mlを温め(沸騰NG)、ふやかしたゼラチンを入れて溶かす。スープの素か塩か塩コショウで薄味をつける。
- ゼラチン液が少し冷めたら。刻んだ余りおかずを混ぜる。
- 容器に流して、冷蔵庫で2時間以上冷やし固めたら完成。ポン酢で食べると美味しい！

