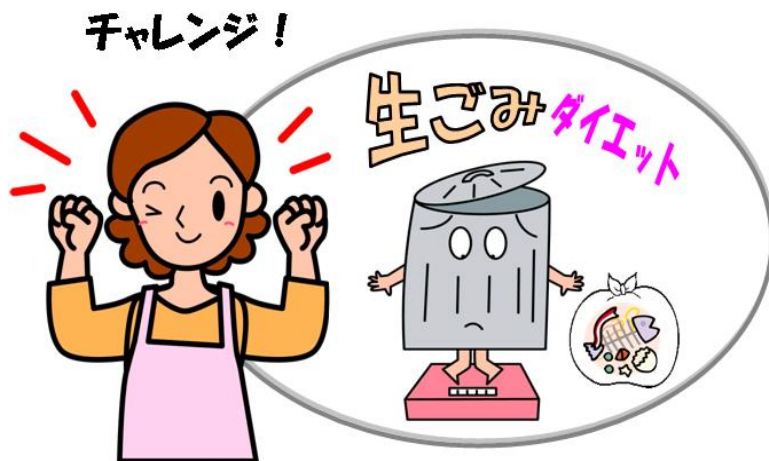


チャレンジ!

生ごみダイエット II



全国で捨てられる家庭の生ごみは、年間約1,100万トン（ナゴヤドーム約9杯分）。食糧自給率約40%の日本人が、そんなに多く生ごみを捨てていいのでしょうか？

「チャレンジ！生ごみダイエット」では、第1・2回を家庭でできる生ごみ減量法＝食材活用術「目からウロコの冷凍・冷蔵術」「旬な食材をおいしく食べきろう！」を楽しく学び、第3回では「どうしたら生ごみが減るのか？」専門家・事業者らと改善策を考えます。

期 間 2010年9月22日（水）～ 2011年1月22日（土） 全3回（抽選）

主 催 「なごや環境大学」実行委員会 循環型社会推進チーム 生ごみ出さないプロジェクト

1

9月22日(水)

10～13時
座学（試食あり）

**目からウロコの
冷凍・冷蔵術**

【定員】15名

【参加費】
500円

【申込締切】
9/16(木)

2

11月6日(土)

10～13時
クッキング

**旬な食材を
おいしく食べきろう!**

【定員】15名

【参加費】
500円

【申込締切】
10/25 (月)

**生ごみ出さない
プロジェクト**

生ごみの発生抑制をテーマに、市民・事業者・行政が協働で活動しています。

<http://shimin.n-kd.jp>

※本講座は平成22年度「あいちモリコロ基金」の助成を受けて開催しています。

3

2011年

1月22日(土)

13時半～16時

**フォーラム
生ごみダイエット!**

【定員】50名

【参加費】
無料

詳細 および
お申し込みは裏面へ



なごや環境大学 連続講座「チャレンジ!生ごみダイエット」プログラム

【定員】15名(第3回のみ50名) 抽選

回	日程	講座形態	個別受講料	会場 講師
		講座内容		
1	9月22日(水) 10:00 ? 13:00	討論・ワークショップ 屋内実習	500円	ワイルあいち料理スタジオ パナソニックコンシューマーマーケティング株式会社
		目からウロコの冷凍・冷蔵術 冷凍&解凍した食材の“良い例”“悪い例”を紹介。試食会も行います。こんなに違うの!?!と目からウロコの食材活用術を伝授します。		
2	11月6日(土) 10:00 ? 13:00	討論・ワークショップ 屋内実習	500円	北生涯学習センター料理室 食養料理研究家 田所 仁美
		旬な食材をおいしく食べきろう! ヘルシーエコクッキングでおなじみの食養料理研究家の田所仁美先生から、旬の野菜をおいしく食べきる料理方法と環境にやさしい後片づけを学びます。		
3	平成23年 1月22日(土) 13:30 ? 16:00	座学 討論・ワークショップ	無料	伏見ライフプラザ第1研修室(仮) 生ごみ出さないプロジェクトほか
		フォーラム「生ごみダイエット」 当プロジェクトの2年間の活動報告と、家庭系生ごみを減らすための「家庭での工夫」「売り方の工夫」について、事業者らと意見交換を行います。		

日程・会場・内容等は変更になることがあります。

【申し込み期限】第1回 9/16(木) 第2回 10/25(月)

第1回・第2回の講座詳細は、抽選後、当選者の方へお知らせします。第3回は直接会場へお越しください。



A-11 「チャレンジ!生ごみダイエット」講座お申し込み書

FAX : 052-972-4133

又は E-mail : a2297@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp でお申し込みください。

希望回にチェックを付けてください(個別参加可能)

全3回すべて参加

第1回

第2回

第3回

ふりがな	年齢(任意)
お名前	ご職業(任意)
ご住所 〒	
電話	FAX
E-mail @	

ご記入いただきました個人情報は、本講座目的以外で使用することはありません。

★問い合わせ★

生ごみ出さないプロジェクト事務局

〒460-8508 名古屋市中区三の丸3-1-1(名古屋市環境局資源化推進室内)

TEL : 052-972-2379(平日) FAX : 052-972-4133

E-mail : a2297@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp

