

★A-10 なごや環境循環型野菜「おかえりやさい※」を知る 見る 味わう 【定員】20名（抽選）

1 生ごみをめぐる話【参加費】無料

名古屋のごみ処理の現状や、日本・中国・韓国の生ごみ処理とリサイクルを学ぶ

【日程】10/29（金）19:00～21:00

【会場】リサイクル推進センター3R 会議室（名古屋市中区）

2 おかえりやさいを見て味わうバスツアー

【参加費】1,500円 申込締切 11/24（水）

循環の環を見学後、おかえりやさいを使った料理を有機野菜レストランでいただく

【日程】12/3（金）12:00～16:00

【会場】名古屋市近郊

3 親子クッキング【参加費】500円

申込締切 2011年 1/19（水）

おかえりやさいで韓国料理をつくります。毎年好評な講座です。大人のみ参加も可。

【日程】2011年 1/29（土）11:00～14:00

【会場】北生涯学習センター料理室（名古屋市中区）

4 都市と食と農の話【参加費】無料

名古屋近郊の生産者の話を聞き、都市における生ごみ・農業・食糧について見つめ直す。

【日程】2011年 2/10（木）19:00～21:00

【会場】リサイクル推進センター3R 会議室（名古屋市中区）

※「おかえりやさい」は、名古屋市のスーパーや学校給食から出る生ごみ（食品循環資源）を堆肥化し、その堆肥をつかってつくられた野菜です。



【申込み方法】

参加したい講座番号（Aから始まる番号）と日時及びタイトル / 氏名 / 住所 / 年齢（任意） / 電話番号 / FAX番号 / E-mailアドレス / ご職業（任意）をご記入の上、お申し込みください。

※当選者の方には、講座開催日までに詳細をお知らせします。

★A-11 チャレンジ! 生ごみダイエットII【定員】15名（第3回は50名）（抽選）

1 ほからウロコの冷凍・冷蔵術

【参加費】500円 申込み締切 9/16（木）

冷凍&解凍食材の“良い例”“悪い例”を紹介。試食あり。こんなに違うの!?!と目からウロコの活用術を伝授します。



【日程】9/22（水）10:00～13:00

【会場】ウィルあいち・料理スタジオ（名古屋市中区）

2 旬な食材をおいしく食べよう!

【参加費】500円 申込み締切 10/25（月）

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法とエコな後片づけを学びます。

【日程】11/6（土）10:00～13:00

【会場】北生涯学習センター料理室（名古屋市中区）

3 フォーラム「生ごみダイエット!」【参加費】無料

生ごみを減らすための工夫について、事業者らと意見交換を行います。当プロジェクトの活動報告あり。

【日時】1/22（土）13:30～16:00

【会場】伏見ライフプラザ第1研修室（仮）（名古屋市中区）

★A-12 リユースびんの一生  
～リユースびんの循環をたどるバスツアー～  
【定員】15名（先着順）

【参加費】無料（ただし昼食代は自己負担）

※11/1（月）より申込み受付開始

（受付期間：11/1（月）～11/15（月））。

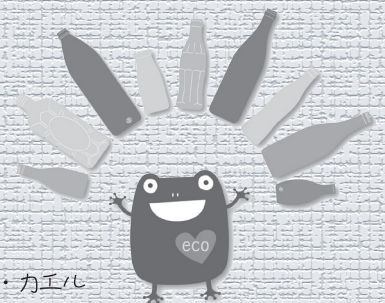
ただし定員となった場合は上記期間中でも受付を終了します。

環境にやさしい「リユースびん」循環の施設をたどる見学ツアー。試飲あり。

【日程】11/20（土）

9:30～17:00

【会場】名古屋市近郊



ピン・カエル

「なごや環境大学」実行委員会 循環型社会推進チーム

TEL 052-972-2398（平日）052-223-1223（土日祝）  
FAX 052-972-4133 E-mail jimun@n-kd.jp