

食品ロス削減セミナー

食べられるのに捨てられてしまう**食品ロス**が、国内で年間約600万トン、そのうち約**半分**は、**家庭から発生**しています。

1人ひとりが「**もったいない**」を意識して、**できることから始めてみ**ませんか！

日時

令和2年 **12月18日(金)** **13:30~15:30**

会場

山形県生涯学習センター **遊学館2階ホール** 駐車最大4時間無料
(山形市緑町1丁目2-36)

※参加者は、遊学館駐車場又は県営駐車場(文翔館東隣)を最大4時間まで無料で利用できます。セミナー受付及び入館時・退館時(遊学館1階総合受付)に駐車券提示が必要です。

参加
無料

※ウラ面の参加申込書に
記載して お早めにお申
し込みください。

フードドライブも開催！（詳しくはウラ面）

《オンライン講演》



ゆきなが まり
行長 万里

女子栄養短期大学卒。料理学校の助手を務めた後、フリーで活躍開始。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。バブル崩壊後1996年日本テレビ「給料日前のピンチを救う50円料理」が大好評。書籍累計65万部。時代の流れとともに、現在は、食品ロス講演、料理教室を全国で展開中。東京都在住。1男1女の母。

オンライン講演

『家庭における「**食財**」の食べきり、使いきり』 **料理研究家 行長 万里 氏**

家庭で実践できる取り組み紹介

- ・ **野菜ソムリエ上級プロ**が提案する食品ロスを少なくするコツ
(株)グリーンショップはらだ
野菜ソムリエ上級プロ 山口 美香 氏
- ・ 「OTAGAI SAMA」プロジェクト
“おたがいさま”から生まれる**コロナ禍の食品ロス削減**
※ 取り組み紹介の題名が変更になりました。
(株)フードクリエイションジャパン
野菜ソムリエ 武田 育子 氏
- ・ ご家庭で余っている食品の“**おすそわけ**”
やまがた福わたし **伊藤 智英 氏**

「山形県食品ロス削減セミナー」 参加申込書

申込先

山形県 環境エネルギー部
循環型社会推進課 リサイクル・環境産業担当

電話：023-630-2322
FAX：023-625-7991
E-mail：yjunkan@pref.yamagata.jp

申込
期限

12/17 (木)

電話、ファックス または E-mail でお申し込みください

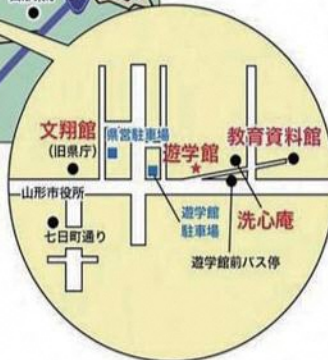
①

②

③

ふりがな 氏 名			
電話番号 (日中連絡が とれる番号)			
お住まいの 市町村名			

- ※ 4人以上の場合は、この用紙をコピーしてお使いいただくか、電話またはE-mailでお申し込みください。
- ※ 定員に達した場合は申込期限前に締め切ります。
- ※ 定員に余裕がある場合は、当日、受付での申込みにより参加いただけます。



■新型コロナウイルス感染症に関する留意事項

- ・会場にお越しの際は検温を行い、37.5℃以上の発熱（又は咳等の風邪症状）がある場合は、参加を御遠慮ください。
- ・自ら濃厚接触者となった方、家族が濃厚接触者となった方、過去2週間以内に感染拡大警戒地域への訪問歴や当該在住者との濃厚接触がある方は参加を御遠慮ください。
- ・会場にお越しの際は、マスクの着用をお願いします。
- ・スマートフォンをお持ちの方は、事前に接触確認アプリ（略称：COCOA）をインストールすることを推奨します。
- ・遊学館入館時に検温を行い、37.5℃以上の発熱（又は咳等の風邪症状）がある場合は、参加を御遠慮いただきます。
- ・当セミナーの参加者から新型コロナウイルス感染が確認された場合は、参加申込用紙に記載いただいた個人情報を保健所に情報提供する場合がありますので、あらかじめ御了承ください。

フードドライブも同時開催！

【協力】やまがた福わたし

家庭や職場で余っている食品はありませんか？

- セミナー当日 13:00～13:30 の間、フードドライブ（不要食品の寄付）を実施します。
- 家庭や職場で余っている食品がありましたら、ぜひ、セミナー受付にお持ちください。
- いただいた食品は、やまがた福わたしにより、食の支援を必要とする世帯等に提供されます。
- 提供いただきたい食品は、賞味期限が1か月以上ある次の食品です。

- ・缶詰、瓶詰 ・レトルト食品 ・飲料（ジュース等） ・お菓子 ・粉ミルク
- ・お米（常識の範囲内で古くないもの） ・乾麺 ・調味料（醤油、みりん、マヨネーズ等） など