



「食べ切り・使い切りレシピコンテスト」 応募作品募集

■内容

食べられるのに捨てられてしまう食品、いわゆる「食品ロス」は、日本国内で年間621 万トン発生しており、そのうちの約半分が家庭から出されています。

そこで、沼津市では家庭で実践できる食品ロス削減の取り組みとして、昨年度に引き続き「食べ切り・使い切りレシピコンテスト」を実施し、普段捨ててしまっている食材の部位を活用したレシピや食べ切れずに残ってしまった料理を他の料理にリメイクするレシピを募集して、市民の皆さんの食べ物を大切に作る心を育みながら、生ごみの減量に対する関心を高め、実践につなげる機会を創出します。 ※平成 26 年度食品廃棄物・食品ロス推計(環境省・農林水産省調査)



テーマ

「夏の食材を使い切る料理」や「余った料理をリメイクして食べ切ることでできる夏料理」のレシピ



応募期間

8 月 15 日(火)～9 月 19 日(火)

■応募資格

市内に住むか通勤・通学する人

上記のいずれかの要件をグループ全員が満たす場合は、グループの応募も可とする。

■応募方法

PR チラシの裏面や市ホームページに掲載の応募用紙に必要事項(応募者情報、材料、作り方、レシピのポイント、料理の写真)を明記して持参、郵送、電子メールで

〒410-8601 沼津市役所 ごみ対策推進課 E-mail gomitai@city.numazu.lg.jp

■審査

一次審査: 審査員(3 名)による審査

ABC キッキングスタジオ講師

沼津市消費者協会会長

JA なんすん職員

二次審査: 市民等による投票

一次審査で選定されたレシピを市ホームページ

で公表しネット投票、及び投票箱投函による投票

で決定(投票期間 11 月 15 日(水)～11 月 30 日(木))

■表彰

最優秀賞 1 点(賞状と副賞: あしたか牛 400g)

優秀賞 2 点(賞状と副賞: 麦豚ウインナーセット)

入賞 3 点(賞状と副賞: ぬまづ茶)

応募者の中から抽選で 10 名に 500 円分の QUO カードを進呈

※表彰式は平成 30 年 2 月 4 日(日)開催のフリーマーケットフェスティバルで行う予定です。

コンテスト終了後は、受賞作品を掲載したレシピ集等を作成し、食品ロス削減の啓発活動に活用して PR に取り組んでいきます。