

参加  
無料つながって広がる 食品ロス削減の環<sup>わ</sup>

一家庭や一企業の努力では限界にきている食品ロス削減も、地域や他企業とつながることで、“ロス”(損失)が“ベネフィット”(利益)に変わってきています。そこから見えてくる、北海道ならではの食品ロス削減のこれからと消費者としてできることを見つけてみませんか？

【事例発表+グループワーク】

## 講座1「アプリでつなぐ食品ロス削減の環」

- ▼日時:令和5年10月5日(木) 13:30~15:30
- ▼内容:店頭で食品ロスになりそうな商品とそれを必要としている消費者をつなぐ「フードシェアリング」と、家にある食品の在庫や期限のお知らせ機能・ごみ減量レシピの紹介機能を持つ、高校生が企画した食品管理アプリ「fim」を紹介します。
- ▼事例:北海道石狩翔陽高等学校商業科 チーム「3対1」  
+PLUS FOOD(プラスフード) 事務局



【事例発表+講演】

## 講座2「異業種コラボで食品ロス削減」

- ▼日時:令和5年10月11日(水) 13:30~15:30
- ▼内容:閉店時に残ったパンを冷凍販売する自販機を設置する建設会社。売れ残りそうな市内パン屋の商品を集め、生活に困っている人が販売するのを支援する団体。コラボによる食品ロス削減の取り組みが広がっています。
- ▼事例:(株)創伸建設  
ビックイシューさっぽろ 事務局
- ▼講演:「北海道発!食品ロスが“おいしい”に変わる」  
酪農学園大学 食と健康学類 教授 阿部 茂氏



【一部実習+情報提供】

## 講座3「注目!食のアップサイクル~野菜でチャレンジ」

- ▼日時:令和5年10月18日(水) 13:30~15:30
- ▼内容:食品企業も取り組み始めているアップサイクル。\*規格外野菜や廃棄食材を活用した商品紹介と活用術、家庭でもできる捨てられがちなかぼちゃの種・わたを使ったメニューを紹介します。
- ▼実習:札幌ポトフの会 専任講師  
\*アップサイクル:副産物や廃棄物を新たな材料・製品として再活用すること



## ▶募集人数

講座1・2:各30名 講座3:20名

## ▶会場

札幌エルプラザ(北区北8条西3丁目)  
講座1・2:2階 環境研修室  
講座3 :4階 料理実習室

## ▶持ち物

講座3:エプロン、三角巾、ふきん、マイ箸

## ▶申込・問い合わせ

令和5年9月14日(木)  
8:45から受付開始

電話・FAX・Eメールによる申込(先着順)  
(公社)札幌消費者協会 [事業受託団体]  
電話:011-728-8300

※平日8:45~17:15(土日・祝日休み)

FAX:011-728-8301

Eメール:koza@sapporo-shohisha.or.jp

※FAX・Eメールの方は、申込講座、氏名、電話番号明記

▶主催 さっぽろスリムネット  
協力 札幌市環境プラザ

\*受付時の個人情報は、講座終了後、適切に処理します。

