

夏のアフタヌーンティーを楽しもう



参加費
無料

リデュースクッキング



調理メニュー（予定）

- ・キャロットシナモン
ケーキ
- ・たまごオープンサンド
- ・アップルクランフル
- ・紅茶のスコーン
- ・レモンジャム



調理実習会

リデュースクッキングとは普段の調理では生ごみとして、捨ててしまいがちな部分も活用する調理方法のことです。東京家政大学の先生からポイントを学び、ごみを減らす調理方法を身につけましょう！

※小麦、卵、牛乳、乳製品、りんごを使用する予定です

親子向け



内容

リデュースクッキングの説明と調理実習

対象

区内在住、在学の小学5・6年生と保護者（2名1組）

日時

令和8年8月25日（火）
10:30～12:30（受付開始 10:00）

定員

9組（抽選）



大人向け



内容

- ①講義（自宅で実践できる食品ロス削減の取組について）
- ②リデュースクッキング調理実習

対象

区内在住、在勤、在学の18才以上の方

日時

令和8年8月25日（火）
13:30～15:30（受付開始 13:00）

定員

36人（抽選）



場所

東京家政大学 5号館 2階 第三調理学実習室（東京都板橋区加賀 1-1 8-1）

申込方法

北区ホームページ（右記コード）の申込フォームから申し込みください

申込期間：7月10日（金）～24日（金）



問い合わせ先

東京都北区循環社会推進課事業啓発係

住所：東京都北区王子1-12-4TIC王子ビル2階

電話：03-3908-8539



東京家政大学
TOKYO KASEI UNIVERSITY

北区×東京家政大学連携事業