

1

楽しく！美味しく！食品ロス削減

リクックルパーティー開催！

リクックルパーティーの根幹には、「食品ロスの削減」というブレないミッションがあります。

この日シンショク食堂に集まった廃棄間近の食材は、「生節、外国のインスタントラーメン、ナンプラー、生春巻きの皮、ちらしずしの素、ふりかけ、酒かす」。

シェフを含む数名のメンバーで、このロス食材を「作って楽しい、食べておいしいものへと変身させよう！」と知恵を絞りました。食材をいくらか買いつけて、「生節ディップ、ビーフン、鶏の生春巻き、浅漬け、酒かすプリン」へと変身を遂げました！

普段料理をしない男性メンバーもキッチンに立ち、シェフのアドバイスを聞きながら調理をしたり、主婦の知恵がメニュー考案に活かされました。

シェフが考案した鶏の生春巻きは、ナンプラーで味付けした鶏、シソ、シヨウガなどが入っていて絶品でした！ワクワクと驚きが繰り広げられるパーティーになりました。

こういった食品ロスの取り組みがシンショクの新しい魅力となり、ひいては大東市民にも少しずつ広がっていくことを目指しています。

集まった食材はレトルトの調味料や缶詰などの保存食や米類・麺類など保存食が多い。



生節ディップと酒粕プリン



余り物の調味料で味付けした鶏の生春巻きは絶品！



次回は
10/10(水)
18:00~
@シンショク食堂



シンショク通信

2020.10月号

VOL.17



リクックルのインスタには、余った食材を使用したレシピがいっぱい！



酒粕プリンをつくりました。



みんなで作ると楽しい！どんな料理本を見ても実践して覚えられるので身に付きます。



男性陣も参加。主婦の知恵を盗むチャンス！



文章:大塚 菜美さん

2020年1月に大東市公民連携室の主催で行われた「リノベーションスクール@大東」に参加。「事業リノベーションコース」に参加し、メンバーとともに新大阪食品産業の「食品ロスゼロ」を目指す新事業を提案中。



re cook ru (リクックル) インスタグラム➡

大東市のリノベーションスクールから生まれた、フードロス削減を目指したプロジェクト。今まで捨ててしまっていた食材や料理に作り手のヒラメキを加えて新たなメニューに変身させます！



2

スタッフ紹介 @堺支援センターしらさぎ様

「しらさぎさんはお酢の料理が苦手な人が多いので、利用者さんのご希望に答えられるように、心がけています。焼きそばや丼ぶりなどはお好きなように完食してくれる方がほとんどです！残飯が出ないように皆で日々努力しながら、これからも絆を大切にしていきたいです」

こんなお母さんだったらいいなと思える、明るくて優しい素敵なお三人さんです！

左から服部さん、井上さん、南里さん。三人でローテーションしています。

