

富山調理製菓専門学校

料理教室

●「『食品ロス』削減に楽しく取り組むサルベージ・パーティ」

▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 10:30~12:30

実施主体: 富山県生活環境文化部環境政策課、(公財)とやま環境財団

対象: 一般参加者(小学生以上)

講師: 瀬尾 三礼 氏(サルベージ・サポーター/総合カレッジSEO富山校校長)

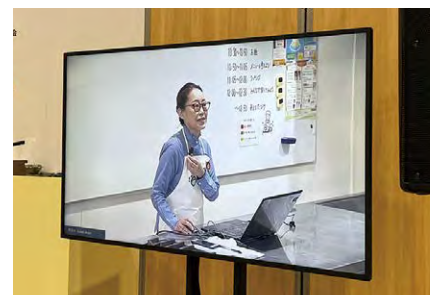
村上 綾子 氏(サルベージ・サポーター/富山県地球温暖化防止活動推進員)

参加者数: 9組30名

参加料: 無料 ※家で持て余している食材(1品以上)を持参

【メニュー】

- ・サバと大豆のお肉のトマト煮
- ・いろいろまぜまぜチャーハン
- ・こまつなコーンスープ
- ・なぼりうどん など



●「こめの香(グルテンフリー)で作った米粉パンでホットサンドを作ろう!」

▶ 日時: 令和5年6月25日(日) 13:45~15:15

実施主体: グリコ栄養食品株式会社

対象: 一般参加者(お子様は保護者同伴)

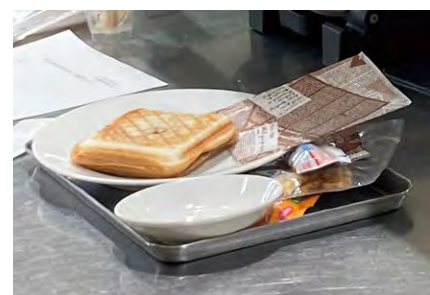
参加者数: 1部 4組9名

2部 7組19名

参加料: 無料

【メニュー】

- ・ホットサンド(コロッケ、ブッチンプリン)



農林漁業体験バスツアー



● とやまの農業施設を体験!コース

▶ 実施概要

日時: 令和5年6月24日(土) 13:00(12:30集合)~16:15頃(到着・解散)

集合・解散場所: テクノホール(バス・緊急車両用駐車場)

対象: 小学生の親子

料金: 親子1組(2名)1,000円

参加者数: 親子ペア20組・合計40名(大人20名・小学生20名)

コース内容: ▶ JA全農とやま 富山連合倉庫(13:40~14:20)

お米の貯蔵保管倉庫を見学。倉庫の役割や貯蔵に適した温度など、おいしさを保つための説明を聞いた。

▶ JA全農 アグリメッセ(15:00~16:00)

施設の紹介とビニールハウスの中玉トマトの収穫を体験した。収穫したトマトはお土産に持ち帰った。

▶ 参加者全員へ記念品(JA生産品)をプレゼント(富富パックごはん、西瓜グミ、携帯クリーナー、クリアファイル等)。

