

大好評！まるごと旬野菜～使い切りレシピ～ 第三弾は冬春編

食品ロスを削減するため「家庭にある野菜を使い切ろう！」をコンセプトに作成した『まるごと旬野菜～使い切りレシピ～』、第一弾（平成 28 年 9 月発行）第二弾（平成 29 年 8 月発行）に引き続き、第三弾を作成しました！

このレシピ集は、市民・事業者・行政の三者がアイデアを出し合いながらリデュース活動に取り組む「ヨコハマ R（リデュース）委員会（以下「R委員会」という。）」が作成したものです。

第三弾では、冬と春に旬を迎える野菜を題材に、旬のものを美味しく食べる「地産地消」をテーマとし、「野菜ソムリエ」の資格を持ち「はまふうどコンシェルジュ」にも認定されている「はまキッチン」にレシピを考案していただきました。



A5 判 / 12 ページ

また、食材の正しい保存方法や食材を美味しく保つための容器包装の技術、家庭で実践できる一工夫なども掲載した、「食品ロス」削減に関する情報が盛りだくさんのレシピ集となっています。

レシピ集は各区の地域振興課資源化推進担当の窓口にて、1 月 26 日（金）から配布します。

（発行部数：30,000 部）

レシピ集の特長



時間のない時に使える「時短ポイント」や、「アレンジポイント」を紹介！

野菜料理のプロ「はまキッチン」のオリジナルレシピを掲載！

野菜の適切な保存の仕方も紹介しているので、余ってしまった時も安心！

裏面あり

掲載レシピ



にんじんの
バターライス



さといものおやき



カップ de キッシュ

この他にも、家庭で作ってみたいくなるレシピ（全 11 種類）を掲載しています！

横浜市の食品ロスの現状

本市の家庭から出される燃やすごみには、手つかず食品、食べ残しなど本来はまだ食べられるのに捨てられている食品が年間約 87,000 トン含まれています。これを市民一人あたりに換算すると、年間約 23 キログラムの食品ロスを出していることとなります。



この食品ロスを減らすため、資源循環局では世界の食料事情や食育、地産地消などの視点を盛り込みながら、様々な機会を捉え、食の大切さを伝えるとともに、家庭での実践に役立つ取組の提案、講習会等を実施しています。

第一弾・第二弾も配布中！



「まるごと旬野菜～使い切りレシピ～」第一弾・第二弾も各区の地域振興課資源化推進担当の窓口にて引き続き配布しています。

また、資源循環局のウェブサイト上でも公開しています。

<http://www.city.yokohama.lg.jp/shigen/sub-shimin/foodloss/tsukaikiri.html>

今回作成した第三弾のレシピも 1月 26 日（金）から公開します。

お問合せ先

資源循環局 3R 推進課長 江口 洋人 Tel 045-671-2563