

Q. 消費者庁がクックパッドで紹介している「消費者庁のキッチン」のレシピの中で、所沢市食品ロス削減担当に作ってほしいというものがあれば教えてください。

- ・【使いきり】 キャベツの外葉ライス
- ・ 大根や人参などの根菜類を利用したレシピ
- ・【使いきり】 スコップコロッケ

Q. あなたのご家庭の食品ロス削減レシピを教えてください。

- ・ 余った食材はまとめて鍋にする。
- ・ コーヒーを淹れた後の粉をガーデニングに使用する。
- ・ 大根や人参の皮のきんぴら
- ・ ピザソースなど余りやすいものは炒めものにする。
- ・ 大根の葉のふりかけ、お浸し、常備菜
- ・ 鰹節、昆布、干し椎茸、煮干し、全て粉碎して使用し、出汁ガラが出ないようにしている。
- ・ 小ぶりのジャガイモを皮ごとくし形に切って揚げる、ポテトフライ
- ・ 玉葱の皮の出汁
- ・ 人参葉の浮身
- ・ かぼちゃの種を乾煎りして中の胚を取り出して、軽く塩を振っておつまみにする。
- ・ ねぎの根を水に浸けておくと再生する。
- ・ 中途半端な食材をみじん切りにして作るおから煮、お好み焼き、ポテトサラダ
- ・ ネギの青いところやセロリの葉っぱをスープを作るときの出汁にする。
- ・ 冷しゃぶを作った時のお湯で作るスープ