

若者が若者へ、無駄なく、手軽さをテーマにエコクッキングレシピを開発

(広島文教女子大学 人間栄養学科)

人々の健康作りを「食」の視点から総合的に支援できる、信頼される実践力を学ぶ学生たちが、食品ロス削減や環境に配慮したレシピを開発。

- 広島市環境局と協力して、人間栄養学科の3年生が、「～若者が若者へ向けたエコクッキングレシピ～『無駄なく！お手軽！！エコクッキング！！！！』」を開発。

〈エコクッキングレシピの一例〉



エコクッキングレシピ開発に当たったのテーマ

- 『無駄なく！』 いつもは捨ててしまう食材の葉や皮などを使用する
余りがちの食材を使用する
残った料理をアレンジする
- 『お手軽！！』 簡単な調理工程や家庭によくある食材を利用する

●フードバンク活動

〈ブースの様子〉



〈集まった食品〉



- 大学祭でフードライブを実施。

広島市環境局と中国地方初のフードバンク「社会福祉法人 正仁会あいあいねっと」と連携。学生たちが、食品の有効活用につながる仕組みを学ぶ貴重な機会となるよう実施。