



【発信日】令和5年8月2日

【問合わせ先】

大野市役所（1階10番窓口）

くらし環境部環境・水循環課 田中、松浦

電話 0779-64-4828 内線 1603

NO!KNOW!ノーフードロス!

～大野高校の生徒と共同企画を実施～

現在、賞味期限切れや食べ残しといった、本来食べられるにもかかわらず捨てられている、いわゆる「食品ロス」が問題となっており、日本国内では年間523万トン（令和3年度農林水産省、環境省推計値）にも上ります。

このような中、本市が大野高校と毎年共同で実施している「わたしが未来の市長」プロジェクトにおいて、昨年度、大野高校の生徒から、食品ロスを減らすための取組みの提案があり、今年度はこの提案を形にしようと、提案した生徒と市が協力して企画を進めてまいりました。

つきましては、より広い周知につながりますよう、高校生への活動の様子や募集内容について、事前周知と取材をお願いします。

記

1. 企画名 NO!KNOW!ノーフードロス!

2. 内 容

(1) 小中学生の食品ロスレシピ募集

募集期間：令和5年8月1日（火）～9月14日（木）

対 象：小学4年生以上 中学生以下

募集内容：普段捨ててしまうような野菜の皮などを使ったレシピ

自分の嫌いな食べ物でも食べることができるようなレシピ

そ の 他：応募された方の中から先着で食品ロススイーツの詰め合わせ進呈

集まったレシピは9月30日の「健康・食守フェスタ」内で披露

(2) ノーフードロス!キーワードチャレンジ!

実施期間：令和5年9月8日（金）～9月30日（土）

内 容：①9月8日～9月29日に市内各所に設置されたクイズに挑戦（2問）

②「健康・食守フェスタ」会場に設置されたクイズに挑戦（3問）

③計5問に隠されたキーワードを完成させる

④完成したキーワードを提示すると食品ロススイーツ進呈

⑤食品ロススイーツにはレシピが見られるQRコードを配置

設置場所：かじ惣りブレ店、新鮮館三番通り店、新鮮館こぶし通り店、新鮮館大野店、

ショッピングモールVIO

3. そ の 他 活動日や活動場所については、大野高校にお問い合わせください。

大野高校 担当 山口教諭 0779-66-3411

しょくひん

食品ロス減らそうレシピ大募集！



日本では、毎日1人あたり約114グラム、お茶碗1杯分の食品が捨てられています。食べることができるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」と言います。そんな「食品ロス」を減らすレシピを募集します！

NO! KNOW!
ノーフードロス!

テーマ

普段捨ててしまうような野菜の皮などを使ったレシピから、自分の嫌いな食べ物でもこのレシピなら食べられる！といったレシピまで、「食品ロス」削減につながるレシピならなんでもOK！

対象

小学4年生以上 中学生以下

ぼしゅうきかん
募集期間

令和5年8月1日（火）～令和5年9月14日（木）

おうぼほうほう
応募方法

郵送、FAX、直接持参、メール

メニュー例

- ごぼうの皮までおいしく！ごぼうスティック
- 苦手なにんじんもこれで完食！野菜ぎょうざ
- 小松菜大量消費！ごはんにあう小松菜ふりかけ
- 期限間近の牛乳をおいしく簡単消費！牛乳かんでん



応募された方から先着10名様に食品ロススイーツの詰め合わせがもらえます！



作品は9月30日に行われる健康・食守フェスタで発表します！

応募したことがわかるように、応募用紙を写真に撮って当日スタッフに提示してください。

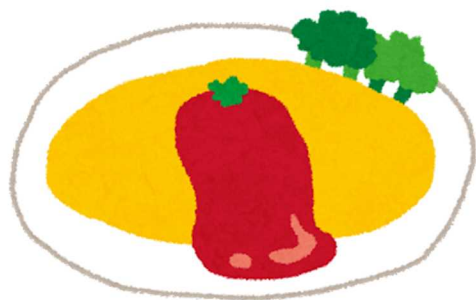
主催 福井県立大野高等学校 大野市

問合せ先

大野市 環境・水循環課（10番窓口）

TEL ・0779-66-1111
FAX ・0779-66-1118
MAIL ・kankyo@city.fukui-ono.lg.jp





NO！KNOW！ノーフードロス！ 食品ロス削減レシピ 応募用紙



メニュー名

完成図(イラストまたは写真)

材料

作り方・工夫したところ

学校名・学年

名前