



参加者大募集中！！

もっと食べたい！さがみはらの野菜

保存食を作って食品ロスをなくそう&

生産者さんのお話～1～

■日時 平成30年7月1日（日）10:00～14:00

■場所 ソレイユさがみ セミナールーム5

*JR線、京王線 橋本駅北口駅前 イオン橋本6階

*相模原市緑区橋本6-2-1（シティ・プラザはしもと）

■対象 5歳～大人（小学3年生までは保護者の同伴でお願いします）
20名（先着順）

■参加費 1名 500円

（材料費として大人と子ども同額、同伴の方もお支払ください）

■持ち物 エプロン、三角巾、ハンドタオル、食器用ふきん、台ふきん
各1枚、筆記用具

■内容

第1部 食品ロスを減らすには

食品ロスはどうして発生するのか？“もったいない”を減らすには？

第2部 保存食作り（夏野菜のピクルスとジャム）

ゲスト生産者さんが生産された野菜や果物でピクルスやジャム作り

第3部 生産者さんのお話

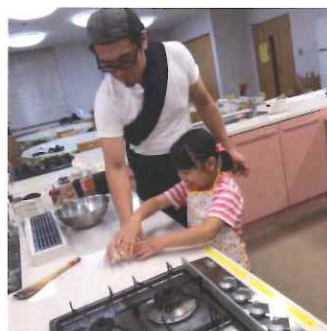
どのように野菜が作られているかを聞きます

★お申し込み・問い合わせ先（担当 嶋田）

090-1767-0700

ho-ho-emi-kitchen@jcom.zaq.ne.jp

■主催 野菜ソムリエSAGAMI



*本事業は市民ファンド「ゆめの芽」助成金交付対象事業です

*2回目は2月下旬、味噌作りを予定しています。

