



# サルベージクッキング

2023.6.10 Sat  
10:00-13:00  
酒田南高等学校

# 開会



○10代から60代まで33人が参加

小学生、高校生、大学生、公務員、主婦など、多様な背景をお持ちの方々が参加しました。

# Liga代表あいさつ



○楽しく学びましょう。

東北公益文科大学Liga食品ロス削減チーム 代表 鈴木冴香  
出身地：山形県南陽市 公益学部観光・まちづくりコース3年生

# 自己紹介



○ひとり1分くらいでグループのメンバーに自己紹介  
くじ引きで高校生、大学生、一般参加者の4(3)人1組に分けられました。

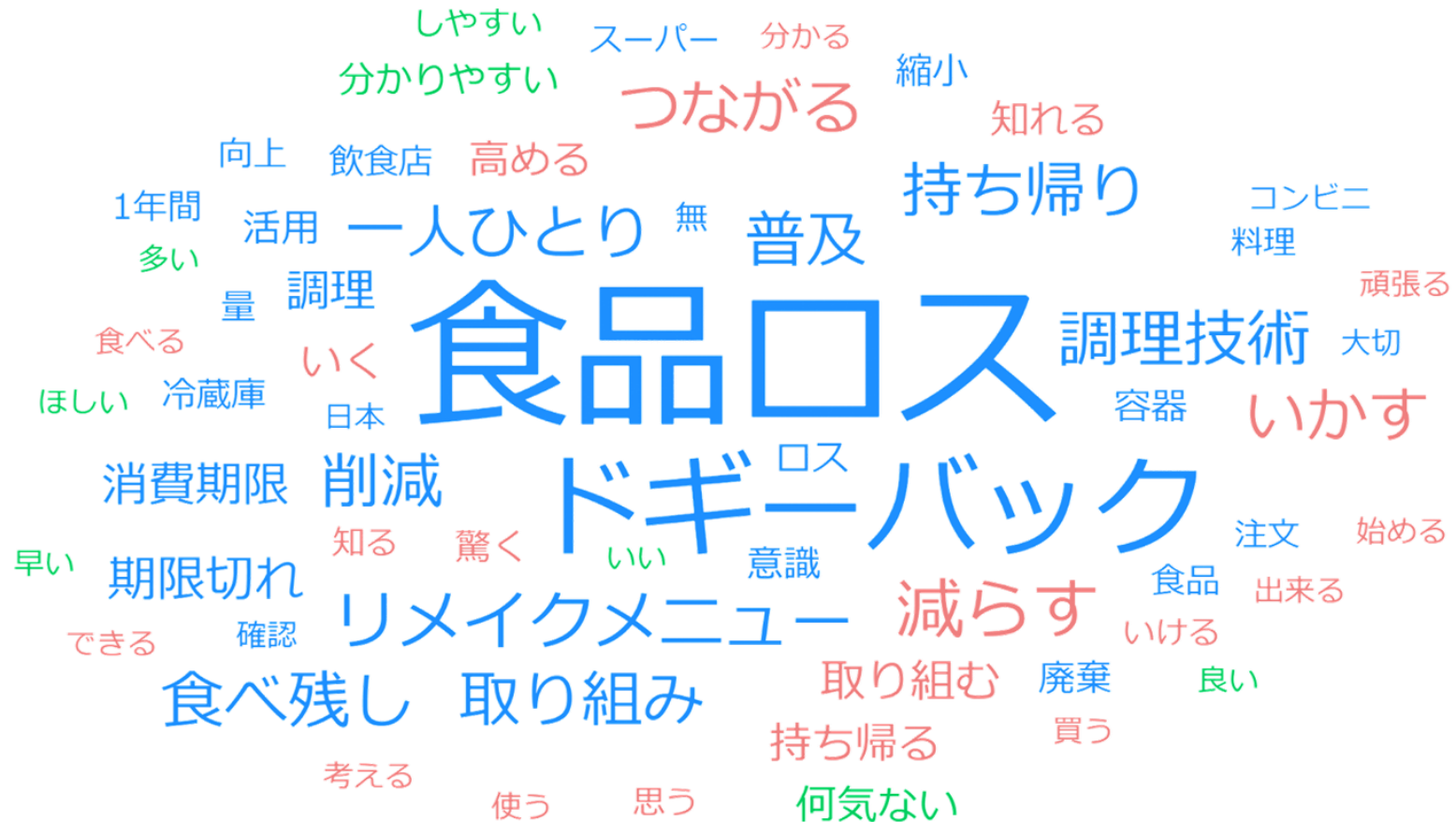
# 食品ロス削減講座



○食品ロス削減は自分の身近なところから出来る  
食品ロスの現状や課題をクイズを交えながら、楽しく解説してくれました。

# 講座を聞いての感想

ユーザーローカルAIテキストマイニングによる分析 (<https://textmining.userlocal.jp/>)



※単語の頻出度に応じた大きさと色で図示しています。

○食品ロスの量が多くてびっくりした、消費期限の早いものから使う、一人一人の意識が大切だといった意見がありました。

# 調理の様子



まずはしっかり手洗い



こんな感じでお願いします



優しく教えてくださいます



トントントン



工程を確認します



手際よく炒めます



あんこを丸めます



味付けはこんな感じかな



こんな感じかな



おいしくな-れ



いそげ、いそげ～



先生、これ何ですか～

# 料理完成

余りがちなものと旬の食材を組み合わせた料理



- ①冷やし豚そうめん、②肉団子と野菜のトマト煮、③みぞれかん風～夏の和菓子～  
④おかゆアイス～夏のデザート～、⑤マカロニきなこ



# おいしくいただきました



# レシピ説明

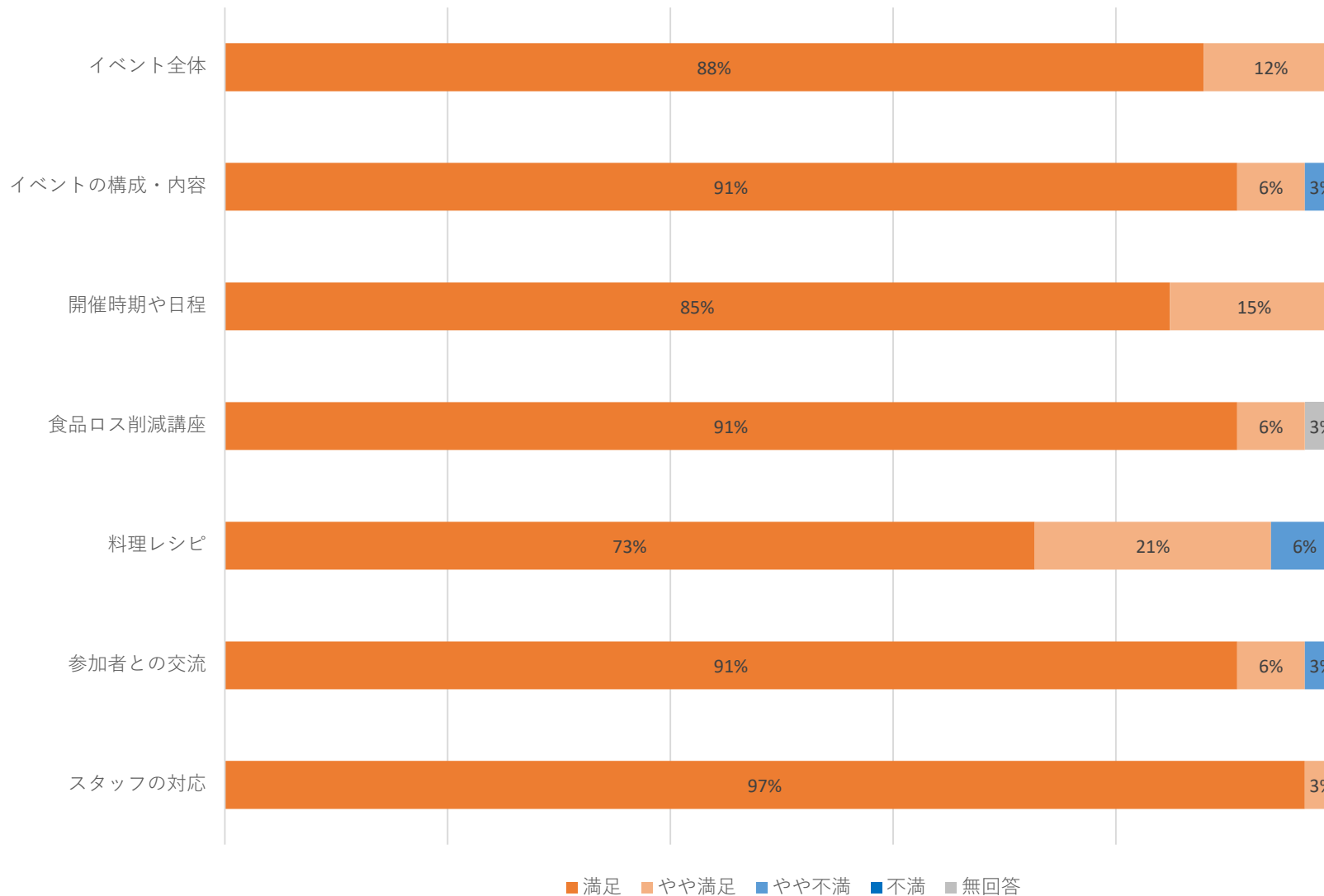


○南高家庭科食育調理コースの生徒がレシピを説明

調理のポイントや工夫した点など、家庭でも再現しやすいように考えてくれました。

# アンケート結果

満足、やや満足、やや不満、不満の4段階評価



○イベント全体では満足度100%(満足+やや満足)を達成