まだ食べられる野菜や果物を生まれ変わらせよう

食べきりレシピ アイデア募集！

カレーアイデア部門

エコアイデア部門

応募はこちら

参加賞としてエコグッズをプレゼント！
（応募多数の場合は抽選）

募集期間：9月12日(金)～10月31日(金)まで

※応募は1部門につき1人1件まで。複数の部門に1件ずつ応募することは可能です。

応募対象 目黒区在住・在学・在勤のかた ※未成年の応募には、保護者の同意が必要です。

募集内容 次の条件を満たす食べきりレシピアイデア

レシピの元となる簡単なアイデアでOK!

1. テーマ食材「野菜」や「果物」を使用していること
2. 食品ロス（まだ食べられるのに捨てられてしまう食べもの）を減らすことにつながるアイデアであること
3. 誰でも実際に作ることができるアイデアであること（特別な食材や器具を使わない）
4. 応募者自身が考えたアイデアであること

●応募いただいたアイデアは、令和8年2月頃にめぐろ区報や目黒区ウェブサイトでご紹介します。

主催：目黒区　協力：料理研究家 行長万里氏 / 東京ビジネスサービス株式会社（区役所レストラン事業者）

お問合せ 目黒区 清掃リサイクル課 計画普及係
☎03-5722-9883 FAX 03-5722-9573

詳しくはこちら

まだ食べられるのに捨てられがちな食材「食品ロス」を減らすための食べきりレシピアイデアを募集！

あなたのアイデアが目黒区役所レストランのメニューになるかも！

まだ食べられる野菜や果物を生まれ変わらせよう

食べきりレシピ アイデア募集！

食べきりレシピの参考例

キャベツニンジンライス

キャベツの外葉はよく洗ってみじん切りに、ニンジンは皮のまますりおろして使います！ほかの食材やお米と一緒に炊飯し、簡単食品ロス削減！栄養も満点！

ブルーベリーくずもち風

開けると傷みやすい牛乳とジャムを飽きずにおいしく食べきるレシピ！ジャムは、好みのもの（イチゴ、マーマレード、イチジク、リンゴなど）に変えても作れます。

切り干し大根の焼きそば風炒め

なかなか使いきれない切り干し大根とソースを食べきるレシピ！切り干し大根を麺の代わりに使った焼きそば風の炒め物。余った野菜も加えて健康的に！

詳しいレシピは目黒区公式ウェブサイトの「食べきりレシピ」で検索♪

応募はこちら

注意事項

・応募作品の著作権、使用権は目黒区に帰属し、応募者は著作者人格権を行使しないことを条件とします。
・本事業の広報活動のほか、ウェブサイトや主催・出展イベントなどで、無償で使用する場合があります。
・ご応募いただいた個人情報は主催者にて管理させていただきます。本事業に関する目的以外での使用又は、第三者への開示・提供をすることはありません。（法令等により開示を求められた場合を除く）
・ご応募いただいた時点で、上記の取り扱いに同意したものとみなします。

お問合せ 目黒区 清掃リサイクル課 計画普及係
☎03-5722-9883 FAX03-5722-9573

詳しくはこちら