

まるごと旬野菜の動画を作成しました!

～使い切りレシピ～

横浜市資源循環局では、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品ロスの削減に取り組んでいます。自宅で過ごす時間が増えているこの機会に、家庭での食品ロス削減の参考としていただくため、『まるごと旬野菜～使い切りレシピ3～冬春編』（平成30年1月発行）に掲載されたレシピを元に、レシピ動画を作成しました。

野菜を余すことなく使うレシピを動画で紹介するだけでなく、野菜を無駄にしない保存方法や、残ってしまった際のリメイクのアイデアも併せて紹介しています。



まるごと旬野菜
～使い切りレシピ3～冬春編

作成したレシピ動画



にんじんのバターライス
(2分 24 秒)



カリフラワーのまるごとスープ
(2分 35 秒)



ほうれんそうのカップ de キッシュ
(2分 40 秒)

横浜市公式 YouTube に掲載しています。
横浜市ホームページからも御覧いただけます。

レシピ動画

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/sumai-kurashi/gomi-recycle/sakugen/tsukaikirivideo.html>



動画の特徴

レシピだけでなく、野菜の特徴や保存方法、リメイクのアイデアを紹介し、おいしい料理を楽しみながら、食品ロス削減にも取り組める内容としています。

調理は、「野菜ソムリエ」の資格を持ち「はまふうどコンシェルジュ」にも認定されている「はまキッチン」に御協力いただきました。



まるごと旬野菜～使い切りレシピ～について

食品ロスを削減するため、「家庭にある野菜を使い切ろう!」をコンセプトに『まるごと旬野菜～使い切りレシピ～』、第一弾(平成28年9月発行)第二弾(平成29年8月発行)第三弾(平成30年1月)を作成しました。

第三弾である『まるごと旬野菜～使い切りレシピ3～冬春編』では、冬と春に旬を迎える野菜を題材に、旬のものを美味しく食べる「地産地消」をテーマとし、「はまキッチン」にレシピを考案していただきました。

まるごと旬野菜～使い切りレシピ～については横浜市ホームページを御覧ください。

🔍 まるごと旬野菜 横浜

お問合せ先

資源循環局 3R推進課長 江口 洋人 Tel 045-671-2563