



# 夏のボランティア体験

## もったいないカフェ～SDGS を考えよう～



規格外等で販売が困難になった“もったいないフルーツ（桃）”を使ったデザート作りを通じて自分達に出来る事を地域の方々と共に考えました。

### STEP. 1

### 7/26 学び

県循環型社会推進課の職員による食品ロスを減らそうと題した講座を受講しました。



食品ロスをめぐる現状や、環境に与える影響、また食品ロスを減らすために身近なところから始められる方法について学びました。

### ポイント

### 食品ロスを減らそう

1. 食材を無駄なく使い切ろう
2. 作りすぎないように工夫しよう
3. 料理を残さず食べよう



## STEP. 2 体験 1日限定の「もったいないカフェ」OPEN!!

7/26（金）よりみち菊谷（大谷）で、7/31（水）笠田公民館にて、地域の方をお客様としてお招きし、1日限定のカフェを OPEN!!  
食品ロスについて考えながら地域のボランティアさんと一緒にデザートを作りました!!



### 調理

桃ジャムは色付けの為に皮まで使おう!!

Point

可愛く盛り付けていこう♪

### デザート作り

### おもてなし

飲み物は何にしましょうか？

### みんなで交流



本日のメニュー  
桃ジャム  
パンケーキ

JA 紀北かわかみかつらぎ支店に協力いただいたもったいないフルーツを使用



美味しそう!!



地域の方がお客様として参加



桃ジャムがとても美味しかった

