

団体による料理提供内容

市内飲食店/食堂にて、食品ロス削減を題材とした給食をもとにした料理が、給食提供日と同じ令和6年2月19日(月)に提供されます。一部団体は、食べ残しによる食品ロス削減が出ないように一部料理をアレンジをしています。

①カフェウエルカム（住所：取手市藤代730-1、取手市役所藤代庁舎敷地内）

○料理：

とりとり（取鶏）おから丼、おひたし、茨城をたべようみそ汁

※日替わり定食（650円）として提供されます。

○提供時間：

午前11時30分から午後2時（営業時間は午前10時30分から、ラストオーダーは午後1時30分）

○その他：

- ・調理工程等の都合上、おからの代わりにおからパウダーを使用するなど、具や調味料が給食で提供したのから多少の変更があります。

②福ふく亭（住所：取手市寺田5139、取手市役所敷地内）

○料理：

鶏の唐揚げ中華あんかけ、卵の花、おひたし、サラダ、味噌汁、米飯

※日替わり定食（550円）として提供されます。

○提供時間：

午前11時30分から午後1時

○その他：

- ・食品ロス削減のコンセプトを損なわないよう、使用する食材をそのままにして給食の料理とは違う料理として提供する。（調理工程等の都合上、鶏の唐揚げ中華あんかけを採用する、おからを井ではなく卵の花に使用など）

③カフェそよかぜ（住所：取手市寺田6337、取手市役所向かいの国道294沿い）

○料理：

おひたし、茨城をたべようみそ汁、卵の花

※日替わり定食（700円）として、からあげのレモン煮とともに提供されます。

○提供時間：

午前11時30分から午後1時30分

○その他：

- ・食品ロス削減のコンセプトを損なわないよう、使用する食材をそのままにして給食の料理とは違う料理として提供する。（調理工程等の都合上、おからを井ではなく卵の花に使用など）
- ・飲料を使い捨てとなるストローとともに提供しないことで、ゴミ減量に貢献している。
- ・割り箸を使用しないで、洗って再利用できる箸を使用している。