HAPPINESS CREATOR
NITOBE

NEWS RELEASE

学校法人 新渡戸文化学園

乾パンを有効活用するレシピコンテストを開催

～小学生から短大生まで応募！！優秀作品は、給食提供および人気カフェでメニュー化～

◆学校法人新渡戸（にとべ）文化学園（東京都中野区、理事長平岩国泰、以下学園）は、備蓄していた賞味期限切れ間近の乾パンを利用した、食べ物のレシピコンテストを開催いたします。 加えて、同乾パン 70 缶を使用し、食品ロス削減と意識啓発の教育活動を行います。

【コンテスト概要】

<募　集>

◎活用のアイデアを公募～レシピコンテストの開催

▼

◎小学生～短大生、保護者、教職員等、80 件以上の応募がありました。

<審　査> **◎いよいよ審査会開催!!**

・1次書類選考(6/21-22)

審　査　：　学園食育チーム、株式会社 Innovation Design（本社：東京都千代田区）、
日本サステイナブル・レストラン協会

・2次試食会　6/29（火）16 時～17 時半　一次通過 20 名

新渡戸キッチンで学園スタッフがレシピに基づき調理

審　査　：　同上

<発　表>

・7/2（金）学園にて各賞を発表

一部は 7 月中旬～横浜「ハイショップカフェ」にてメニュー化

【学園内教育活動】

・7 月上旬、約70缶をコロッケの衣として子ども園・小学校の給食で提供

今回の試みが、食品ロスや廃棄物削減が他の学校や地域、企業などの参考になればと考えております。書類選考を終えて、2 次審査の様子を、学園で取材していただくことも可能です。報道の力で、より多くの皆さまへ届けるきっかけとしていただけましたら幸いです。

【お問合わせ先】学校法人 新渡戸文化学園 法人事務局　所在地：〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1
TEL：03-3381-0196、03-3381-0197　Mail：a_kouhou@nitobebunka.ac.jp　HP：https://nitobebunka.ac.jp/

HAPPINESS CREATOR
NITOBE

NEWS RELEASE

学校法人 新渡戸文化学園

高校生調理の様子

給食用コロッケ

レシピ応募①

レシピ応募②

レシピ応募③

【お問合わせ先】学校法人 新渡戸文化学園 法人事務局　所在地：〒164-8638 東京都中野区本町6-38-1
TEL：03-3381-0196、03-3381-0197　Mail：a_kouhou@nitobebunka.ac.jp　HP：https://nitobebunka.ac.jp/