



## 災害備蓄食糧品リメイクメニューが販売されます - 大阪調理製菓専門学校が考案 -

堺市では、「さかい SDGs 推進プラットフォーム」会員である大阪調理製菓専門学校の調理総合本科 2 年生（23 人）との連携により、調理師をめざす学生の手で賞味期限が近い災害備蓄食糧品をおいしくリメイクさせたメニューの販売が行われます。

防災意識の高まりから、本市を含め企業や団体が災害備蓄食糧品を充実させている一方で、賞味期限を迎えてしまい廃棄せざるを得なくなる現状があります。そこで、本市と学生による課題解決の取組として、廃棄予定の災害備蓄食糧品をおいしい料理に生まれ変わらせてフードロス削減に貢献したい、という思いから始まりました。令和 5 年 7 月に学生レシピコンテストが開催され、9 品の応募がありました。そのうち、実食による審査で選定された 3 品が三井ショッピングパーク ららぽーと堺で開催される SDGs イベント「大阪調理製菓専門学校 学生が考案した災害備蓄食糧品リメイクメニューでおいしく SDGs を達成！」にてキッチンカーで販売されます。また、イベント当日にはご家庭でも作っていただけるように、応募のあった 9 品のレシピを公開します。



学生レシピコンテスト

この取組は、賞味期限が近い災害備蓄食糧品アルファ化米<sup>※</sup>を有効活用するため、フードロス削減だけでなく、防災啓発等の SDGs の達成にも貢献します。

また、災害備蓄食糧品リメイクメニューはご家庭でも料理しやすいように、馴染みのある食材を使っており、SDGs の達成に向けて手軽に取り組めるレシピにもなっています。

※アルファ化米とは、炊いたり蒸したりしたお米を、熱風で急速乾燥させたもの。水だけで調理することも可能。

### 1 場所

三井ショッピングパーク ららぽーと堺 北西エントランス前（美原区黒山 22-1）

### 2 日時

令和 5 年 9 月 2 日（土）・3 日（日）午前 10 時から  
（両日とも、その日の商品が売り切れ次第終了）

### 3 災害備蓄食糧品リメイクメニュー

ご家庭でも料理しやすいようにレシピを公開します。詳しくは、以下堺市 HP をご覧ください。

<https://www.city.sakai.lg.jp/shisei/toshi/sdgs/sakaiSDGsplatform/CinderellaFoods.html>

※レシピは、令和 5 年 9 月 2 日（土）以降に、HP で公表予定



キッチンカー販売イメージ

【レシピを公開し、キッチンカーで販売される3品】



とろ〜りチーズの親子たたきドリア  
 【500円（税込み）】



二種米飯春巻（2種の米春巻き）  
 【300円（税込み）】



ライスポテトフライ  
 【300円（税込み）】

※キッチンカー販売の際は、見た目や量などが写真と異なる場合がございます。

【レシピを公開する6品】



RICE CRACKER WITH CREAM



肉巻きおにぎり〜ライスソース掛け〜



ライスシートの海鮮餃子



もちもちトッピング



パイ風米包み



和風照り焼きピザ

<大阪調理製菓専門学校の学生コメント>

- ・アルファ化米はそのまま食べてもおいしいのですが、食べた人が思わず笑顔になってしまうような味付けにしています。ご家庭でもチャレンジしやすいレシピにしているので、ぜひおいしく防災やフードロス削減に取り組んでもらえたら嬉しいです。
- ・アルファ化米の量を少し変えるだけで、歯ごたえが変化するので、料理に適するように工夫を重ねました。

問  
い  
合  
わ  
せ  
先

担 当 課：市長公室 政策企画部 公民連携担当  
 電 話：072-228-0289  
 ファックス：072-222-9694