伊勢原市

ニュースリリース
（報道関係者各位）

なかなか いいなか いせはら

2024 年 2 月 9 日

令和 5 年度 COOL CHOICE いせはら “地球に寄り添う”エコ・クッキングを開催します

市では、温室効果ガス排出量の削減目標達成のために、地球温暖化対策に資する「賢い選択」を促す国民運動「COOL CHOICE」に賛同し、「COOL CHOICE いせはら」として様々な取り組みを行っており、その一環として、”アジアンなワンプレートでエコなおもてなし”をテーマとした、「エコ・クッキング講習会」を開催いたします。

エコ・クッキングとは、調理の工夫や食材を無駄なく使う方法など、エネルギーを上手に使い、食品ロスを減らせるような地球にも人にも優しい料理方法のことで、日々の料理や買い物に役立てながら CO2 排出削減への取り組むことを参加者へ促します。（※エコ・クッキングは東京ガス株式会社の登録商標です。）

取材をご希望の際は、事前に担当課までご連絡ください。

1. 日時
   令和 6 年 2 月 25 日（日） 10:30～14:00

2. 場所
   厚木ガス伊勢原ショールーム 3 階 クッキングスタジオ

3. 講師
   平戸　千恵子　先生（エコ・クッキングナビゲーター）
   厚木ガス社員（エコ・クッキングナビゲーター）

4. メニュー
   ★ガパオライス（季節の地場野菜と伊勢原の卵でタイ風丼）
   ★棒々鶏サラダ（または生春巻き）
   ★ミックスベリーソーダパフェ（季節の苺で簡単デザート）
   ※食材調達等の都合上、メニューを変更する場合があります。

5. 添付
   エコ・クッキング（チラシ）.pdf

担当・問い合わせ先
環境対策課　0463-94-4737

令和５年度 COOL CHOICE 事業

”地球に寄り添う”エコ・クッキング

2月 25日 SUN

エコ・クッキングとは、「買い物」「調理」「片付け」の一連の流れを通して環境に配慮した地球にも人にも優しい料理方法のことです。食材を無駄なく使う方法やエネルギーを上手に使う方法等、料理を通じて環境について考えるエコ・クッキングの講義・実習を開催します。

MENU

ガパオライス

棒々鶏サラダ

ミックスベリーソーダパフェ

アジアンなワンプレート（全体）

日　　時	**令和6年２月25日（日）10：30～14：00** ※終了時間は多少前後する場合があります。
会　　場	**厚木ガス株式会社 伊勢原ショールーム３Ｆ クッキングスタジオ** **伊勢原市伊勢原1-11-17** ※お車でお越しの方は厚木ガス駐車場（台数制約あり） 　または向かいの市営駐車場（有料）をご利用ください。
講　　師	**平戸　千恵子氏　（エコ・クッキングナビゲーター）** **厚木ガス社員（エコ・クッキングナビゲーター）**
募集人数	**１５名（先着順）**※調理実習安全確保のため、乳幼児連れの参加はご遠慮ください。
対　　象	**市内在住、在勤、在学の１６歳以上の方**
参加費	**1,０００円**　※当日受付時に現金にてお支払いください。
持ち物	**マスク、スリッパ、エプロン、ハンドタオル、筆記用具**
申込方法	**お電話またはメールにて担当までお申し込みください。** **2月1日（木）午前９時受付開始**

いせはらから かしこい選択 COOL CHOICE

担当
伊勢原市環境対策課
TEL 0463－94－4737
e-mail kankyou@isehara-city.jp

※エコ・クッキングは東京ガス株式会社の登録商標です