

武蔵野市ごみ総合対策課と料理研究家のトニタセツ子さんをお招きして  
「ごみのお話」と「eco クッキング」を楽しく美味しく学ぶよ！

武蔵野市ごみ総合対策課 × 武蔵野プレイス

# Let's eco アクション！

継続  
募集中

ごみについてみんなで考え eco クッキングで料理体験！

8.25 日 15:00-17:00

武蔵野プレイス 地下2階 スタジオラウンジ・クラフトスタジオ

参加費  
無料

定 員 8名

対 象 中学生以上の青少年（20歳になった年度末までの方）

定員に達するまで先着受付中！

「ごみのお話」

ごみを減らすための  
ライフスタイルを学ぼう！

「eco クッキング」  
皮も！タネも！  
まるごとカボチャの  
パンケーキ作り

詳細は武蔵野プレイス HP



[主 催]

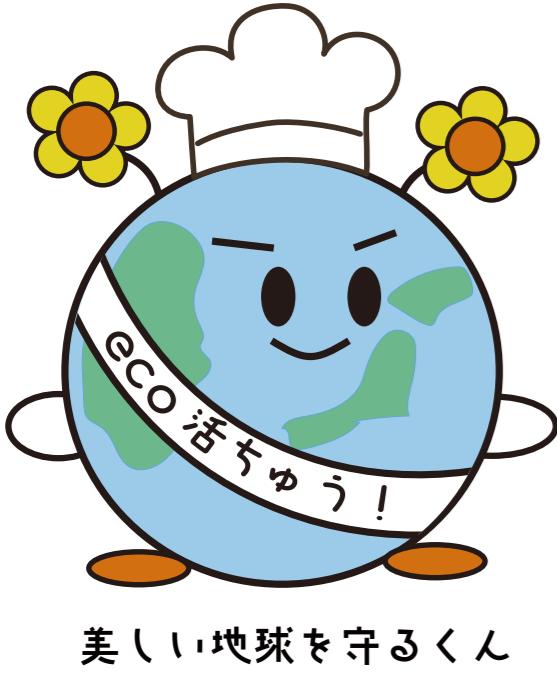


公益財団法人 楽しむ、出会う、わかちあう  
武蔵野文化生涯学習事業団

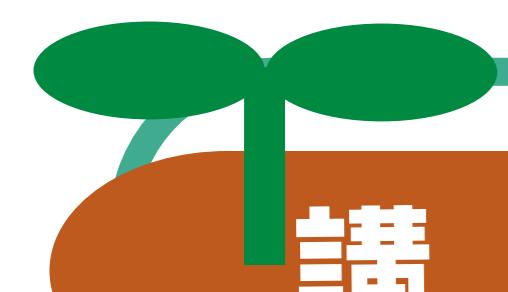
[問合せ]



地下2階 青少年活動支援担当 TEL 0422-30-1902



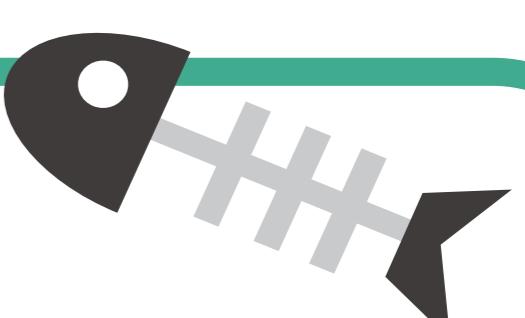
武蔵野市ごみ総合対策課の職員さんと、すぐに実践できるごみの減らし方について考えよう！また eco クッキングでは、料理研究家のトミタセツ子さんをお招きして、カボチャの皮やタネを使った「まるごとカボチャのパンケーキ」を作るよ！身近なごみのお話や、地球に優しい料理を通して、食品ロスについても美味しく楽しく学ぼう！



## 講 師

### 「ごみのお話」

### 武蔵野市ごみ総合対策課



### 「eco クッキング」

### 料理研究家 トミタセツ子



香川栄養専門学校製菓課卒業。洋菓子店やフランス料理店でパティシエとして修行。ニュージャージー州短大ホテルレストランマネジメント及びマーケティング専攻を卒業後、フリーランスとなり、女性誌に料理・お菓子作りを中心に掲載。現在は「食の学校」に所属。東京・吉祥寺で「Koo's Kitchen」を主宰。『明日の日本の食を考える』をテーマに、新聞・季刊誌・スーパー・マーケット、生協などで、全国各地料理教室を展開中。『クッキーの本』(地球丸)ほか著書多数。



## 申込方法

下記、参加申込書①～⑧の内容を記入のうえ、いざれかの方法でお申込みください。

メール

[gr-youth@musashino.or.jp](mailto:gr-youth@musashino.or.jp)

市立学校から貸与されているタブレット端末での申込は、送受信に不具合が発生するため他の端末からお申込みください。

窓口

武蔵野プレイス地下2階スタジオ受付（水曜休館）に参加申込書を持参。

締切

令和6年8月25日（日）15:00

**定員に達するまで先着受付中！**

お問合せ 武蔵野プレイス 青少年活動支援担当 (0422-30-1902)



## 参加申込書

①講座名 **Let's eco アクション！** ~ごみについてみんなで考え eco クッキングで料理体験！~

②氏名（フリガナ）

③年齢・生年月日

歳 年 月 日

④住所

⑤メールアドレス

⑥電話番号

⑦在学・在勤先

(中学・高校・大学・専門・その他)

⑧食物アレルギー（有・無） 小麦・乳

\*上記以外の食物アレルギーをお持ちの方は、該当する食品名をご記入ください。

(

)

日付

受付者

送受信確認