

食品ロス削減キャンペーン『食の都・大阪でおいしく食べきろう！』

# 野菜をおいしく食べきろう！！

## 試食会を開催します

と き：平成30年10月28日（日曜日）11:00～18:00

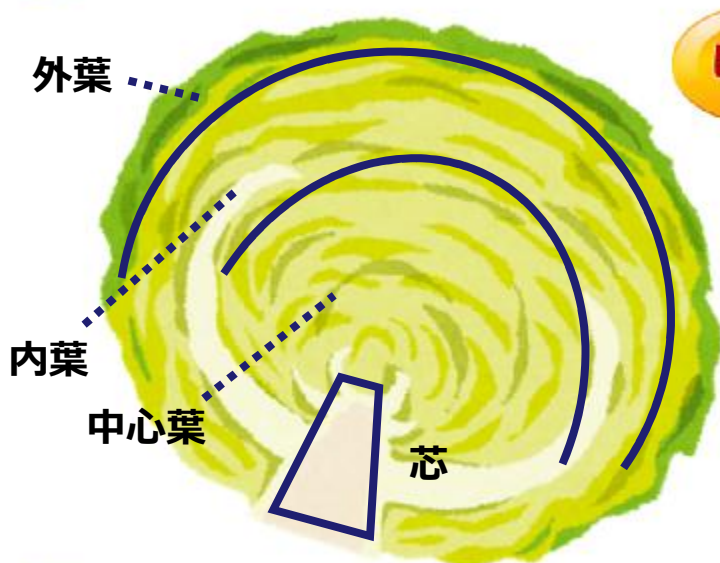
ところ：ダイエーグルメシティ 中もず店  
キッチンサポートコーナー（dai-docoro）

内 容：野菜を食べきる料理の実演・試食

★11:00～11:30 オープニングイベント開催！！

大阪府広報担当副知事「もずやん」、ダイエー公式キャラクター「モックくん」  
が登場します！

野菜の部位ごとのおいしさを活かした料理を提案します！



レシピ

### ロスない焼き（お好み焼き）

材料：  
キャベツの外葉、生しいたけの柄、  
ブロッコリーの茎、お好み焼き粉、  
水、天かす（好みで）

作り方：

- ①材料の具材は全てみじん切りにする。
- ②①の具材とお好み焼き粉と水を混ぜ合わせる。
- ③フライパンやホットプレートで蓋をして焼く。
- ④ソース等をかけて仕上げる。



キャベツの部位別のおいしさ、特徴を知りましょう。

外葉：繊維が太く葉が厚い。苦味がある。シャキシャキ感を楽しむ炒め物に向いている  
内葉：葉が柔らかく香りや味にくせがない。茹でたり、煮物、炒め物などに使いやすい  
中心葉：繊維が細く葉が薄い。サラダなど生食に向いている  
芯：固いが、最も甘みがある。茹でてみじん切りにしたり、薄切りにして炒める

キャベツの外葉は農薬が心配・・・

農薬の適性使用は法律で定められています。

農薬には、農薬の使用方法（使用時期、使用濃度、使用回数など）が各農産物ごとに定められていて、これを守れば人の健康に影響がない量として厳重な審査が行われています。また、農薬使用基準が農薬取締法に基づき農林水産大臣と環境大臣により制定されており、法律上農薬使用者にはこの基準の遵守が義務付けられています。（農水省HPより）

主催：大阪府

協力：株式会社ダイエー、公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会西日本支部