



フードロス削減企画

東北おにぎり コンテスト

「世界食料デー」
月間 2022
10/1(土)・10/31(月)

みんなで
食べる
幸せを

学食のあまり米を使用して、
東北のご当地料理がおにぎりに！



十和田バラ焼き

青森



ぼだっこ鮭

秋田

岩手



じゃじゃ麺肉みそ

山形

宮城



鳥もつ煮



金華サバ

福島



円盤ぎょうざ

食べてみたい具材を選んで
投票しよう！

コンテスト優勝/準優勝のおにぎりは、
実際に販売します（詳細は別紙）

投票はこちらのQRコードからも可能

おにぎりで
フードロスを
減らしたい

おにぎりで
フードロスを
減らしたい

おにぎりで
フードロスを
減らしたい

おにぎりで
フードロスを
減らしたい

おにぎりで
フードロスを
減らしたい

シール投票実施中！
@杜ダイ
@クルール

投票方法

場所:川内の杜ダイニング出口、キッチンテラスClouleurレジ付近
投票期間:2022年10/11(火)~10/17(月)





フードロス削減企画

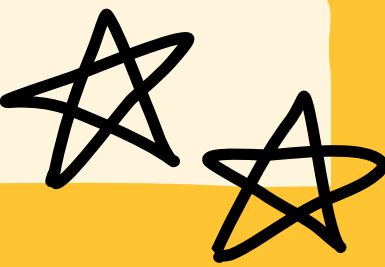
東北おにぎり コンテスト



コンテスト優勝/準優勝のおにぎりは、実際に販売！

場所:東北大学食堂【杜ダイ、クルール】

販売期間:2022年11月第2~5週 月曜~水曜



昨年の販売の様子



廃棄物の大半が
白米
@東北大学の
学食

知っていますか??

日本では年間522万トンの食品ロスが発生しています。

これは、国民一人当たり換算すると

毎日

"おにぎり一個分"(約112g)

※農林水産省及び環境省
「令和2年度推計」

東北大学の学食の廃棄率は

全体の3%

外食産業では

極めて低い数値ですが、

毎日5~10kg

の白米を廃棄せざる
を得ない状況です

本企画では、**食堂で前日に売れ残った白米**を使用したおにぎりを販売し、**食料廃棄率の削減**を目的としています。

「世界食料デー」
月間2022
10/1~10/31

みんなで
食べる
幸せを

主催:東北大学経済学部NPOゼミ

共催:東北大学生協