

フードロス×食物アレルギー

# サルベージ パーティ®



## サルベージ・パーティって??

食べごろギリギリの野菜、海外土産の調味料、買いすぎた加工品など、“もてあましている食材”を持ち寄り、みんなでおいしく変身させる。食材を救い出す魔法の料理をみんなで楽しむパーティです！

せっかく買ってみたけれど、使いきれずに家に残っている食材…ありませんか？  
余った食材を捨てるのはもったいない！！

そこで、みんなで食材を持ち寄り、おしゃれで楽しいサルベージパーティを開催します。  
作るのは調理のプロにお任せ。みんなで楽しく食べながら交流しましょう。  
当日は、食材(特定原材料7品目+大豆不使用の食材)を1品以上お持ちください。

2/15 (土)

10:30~13:30

参加費 大人4,000円(税込)

保護者と同伴の高校生までは無料(大学生は要相談)  
付き添いなしで来られる小・中・高校生は有料

ご予約&お問い合わせ

(WEB) <https://gomacro.resv.jp/>

(TEL) 075-257-5096



持ち物 特定原材料7品目※+大豆不使用の食材  
※卵、乳、落花生、小麦、そば、エビ、カニ

※調理の都合上、お申し込み時に持参予定の食材と残量をお知らせください。

※加工食品については原材料表示の写真をメールにてお知らせください→ [info@gomacro.jp](mailto:info@gomacro.jp)

※お申込時にアレルギーの有無とアレルゲンを  
ご記入下さい。



伴 亜紀

(食と農のコンシェルジュ(株)Graine代表、栄養士)

長年、京都府下の行政栄養士として学校給食・公立保育園にて勤務後、現在はフリーで全国各地で子育て支援・保育所関係などの食に関する研修・講演活動・自宅での料理教室「Graine」を主宰。食育活動などへの造詣も深く、加えて食物アレルギーに優しいレシピ開発や食べ方提案を行う。気さくな人柄にはファンも多い。

講師

佐井 かよ子



南丹市立城南保育所を退職後、京都府保育協会の食育研修会で調理実習・食育講演や保育士・調理師研修(アレルギー対応食)を担当。現在は、京都宇治御蔵山でのコミュニティカフェで昼食のレシピ提供と食事作りの指導をしながら、出張料理教室と自宅にて不定期に料理教室を開催している。