

捨てられるはずだった資源が、おいしいパンに生まれ変わる！

食品ロスワークショップ

ばくが

参加費無料

麦芽かすで パンづくり

食品ロスについて楽しく学びながら、
ビール製造の過程で発生する「麦芽かす」を
活用したフライパンパン作りを体験します。

食品ロスを
減らして
未来をつくろう！



楽しく学べる
美味しくできる



2026

8/22 土

10:00-13:00

開催場所

尾道総合福祉センター

2026

8/23 日

10:00-13:00

開催場所

因島土生公民館

対象

尾道市民
※小学校低学年
保護者同伴

募集人数

各会場

20組 (2人1組)

プログラム

- 1 食品ロスについて知ろう
- 2 麦芽かすって何だろう？
- 3 フライパンパン作り
- 4 食品ロス削減のヒント

その他

持ち物：エプロン・ハンドタオル
※材料の一部に小麦・乳・卵を使用します。

講師

本田 智巳

武庫川女子大学 食物栄養科学部
食創造科学科 講師

板垣 香織

イトリート株式会社代表
建築家・フードデザイナー



出来上がったパンを
お持ち帰り。
レシピもプレゼント！

お申込み

QRコード又は
電話でお申し込みください
0848-38-9434

申込〆切：8月7日（金）

〔申込多数の場合、抽選となります〕



問い合わせ

尾道市環境政策課

TEL：0848-38-9434

✉ kankyo@city.onomichi.hiroshima.jp

【主催】尾道市 【後援】社会福祉法人尾道市社会福祉協議会、一般社団法人尾道市公衆衛生推進協議会