

諸室・実施プログラム	食材再生室／「もりもり。キッチン！」	
類型	団体、個人	
ねらい	食材を無駄なく使うエコクッキングを行うことによりごみ減量を目指す	
展開方法	事前予約制、イベント等は事前告知をして参加者を募る。 静岡県の食材を使用した料理教室を開催。	
所要時間	スタッフによる指導 2 時間程度	
開催頻度		
対象と定員	大人、子供、親子 16 名程度まで	
場所、面積	75.5 m ²	
設備・備品 (検討中)	電気コンロ 4 台 調理台 4 台 テーブル 5 台 椅子 20 脚	冷蔵庫 1 台 電子レンジ 4 台 オーブン 4 台 炊飯器 4 個 調理道具 4 式
内容と進め方 (検討中)	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材を無駄なく使いきるエコクッキングを行うキッチン ● 定期的な料理教室と、特別講座企画を行う。 ● 生ごみ堆肥の畑で収穫した野菜を調理する時も使用する。 ● 「どきどき。トライ！」の実施プログラムのうち、コンロや水道を使う講座(廃油ローソクなど)をこのキッチンで行うことも検討する。 	
運営・進行	外部講師、ボランティアスタッフ	