

丸ごとピーマンの肉詰め風トマトササミサラダ



詳しい
レシピは
こちら

材料(2人分).....

ピーマン.....3個(100g)
トマト(中).....1個(100g)
鶏ささみ.....1本(50g)
酒.....小さじ2
塩.....少々
こしょう.....少々
キューピー ティスティドレッシング
黒酢たまねぎ.....大さじ2



ポイント

▶▶▶ ピーマンは種やワタもそのまま使うため、
食品ロスを減らして無駄なく栄養が摂れます。
ひき肉の代わりに鶏ささみを使う、
さっぱりとヘルシーな一品です。

野菜を上手に 保存しよう!

野菜を買っても
すぐに傷んでしまう…
ということありませんか？

野菜を「1円も」「1グラムも」
無駄にせずおいしく食べきるための、
上手な保存方法をご紹介します!



詳しくはこちら



卵と、肉と、魚と。

食べたいものを野菜と一緒に、
シーンを選ばず好きなときに。



サラダのことを大切に考え、
おいしいサラダをお届けしたい。

食品ロス削減に向けた区の取り組み



めぐろ買い物ルール
の推進



食べきりレシピ
の紹介



フードドライブ
活動支援(物品貸出)



詳しくはこちら

キューピーは目黒区の健康づくりの取り組みと食品ロス削減をサラダで応援しています