お家で出来るごと

食品ロス とは?

は、飲食店や食品メーカーからだけではありません。川西市でも生ごみのうんと、年間500万~700万トンにものぼります。食品ロスが発生するの はご家庭からの生ごみなのです!! ち未開封(手付かず)の食品は※11. まだ食べられるのに、廃棄されてしまう食品のこと。日本の「食品ロス」はな 6%もあります。食品ロスのうち約半数 ※(H23年8月組成分析調査より)



買い物に出かける前に、冷蔵庫の中の食材や保存食の在庫 チェックし、必要なものを必要なだけ買うようにし ましょう。 を



残ってしまったポテトサラダをサンドイッチの具材に。野菜炒

めには、ナンプラーを加えてエスニック風にアレンジするなど、

ちょっとの工夫で、1品が2度おいしくなります。

食品ロスについてのバスツアーを実施しました!

EDSTEND SYFE

消費期限がわからなくなって、結局捨ててしまうことを防ぐ

使い切る!

保存方法の工夫!

為、開封した日や冷凍した日付をキッチン用のラベルなどで表

示して、消費期限を把握できるようにしましょう。

普段なら捨ててしまう物や、作る過程で どういった事に気をつけるとごみ減量にな るのかといった日常の小さな事に気をつけ

るだけでごみ 減量になる事 を学びました。 このバスツ アーは毎年夏 休み期間中に 予定していま 。実施につ

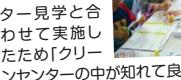


いては広報誌でお知らせ 非あなたもご参加下さい!

食品ロス防止マグネットづくり

賞味期限を過ぎて捨ててしまう食材や、 多く買いすぎて使い切れなかった食材。そう いった「もったいない」食材廃棄をなくすた め、冷蔵庫の中を

成しました! クリーンセン ター見学と合 わせて実施し



ンセンターの中が知れて良かっ た」など感想をいただきました。 多くの方にご応募いただき抽

選にて16名の方にご参加いただきました。

