

お家で出来ること



食べきる！いつものレシピをアレンジ！

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、ちょっとした工夫で、1品が2度おいしくなります。



使い切る！保存方法の工夫！

消費期限がわからなくなると、結局捨ててしまうことを防ぐ為、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。



買い物前に、かならず在庫チェック

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をチェックし、必要なものだけ買うようにしましょう。

食品ロスとは？

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、飲食店や食品メーカーからだけではなくあります。川西市でも生ごみのうち未開封(手付かず)の食品は※11.6%もあります。食品ロスのうち約半数はご家庭からの生ごみなのです!!

※(H23年8月組成分析調査より)



食品ロスを減らそう！

食品ロスについてのバスツアーを実施しました!

ごみダイエット クッキング

普段なら捨ててしまう物や、作る過程でこ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す。実施については広報誌でお知らせします。来年は是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、冷蔵庫の中を管理できるマグネットを作成しました!

クリーンセンター見学と合わせて実施したため「クリー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。

