

食品ロスを減らそう！

食品ロスとは「まだ食べられるのに捨てられている食べ物」のことです。

食品ロスを減らすためにできること

・使い切ろう

必要なものだけを買うようにしましよう。
野菜の皮や茎も工夫して料理しましよう。



・食べ切ろう

外食時には食べられる分だけつくりましょう。
好き嫌いなく食べましょう。

・生ごみの捨て方に注意

野菜、果物の皮や食べ残しのものは水を絞ってから捨てましょう。

＼もったいないクッキングを開催します！／

食品ロスの原因にはお店で売ることができない野菜があります。今回はその野菜で料理教室を行います。

☆とき:2月28日(土)午前10時から午後1時まで

☆ところ:鈴木学園 中央調理製菓専門学校 静岡校

☆ひと:静岡市に住むまたは通勤・通学している小学3年生よりも上の人 40人
(小学生よりも下の人は保護者がついてください)

☆払うお金:500円

☆申込方法:申込フォーム(1月5日(月)から20日(火)まで)

<https://logoform.jp/form/79j2/1246986>

(申し込みが多かったら抽選です)

問合せ ごみ減量推進課 ☎ 054-221-1361



こくさいこうりゅうか
国際交流課が やさしい日本語に しました