

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 しましょう。
野菜の皮や茎も工夫して 料理しましょう。



・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)

問い合わせ がいあわ げんりようすいしんか
問合せ ごみ減量推進課 ☎ 054-221-1361



こくさいこうりゅうか にほんご
国際交流課が やさしい日本語に しました