【金沢リサイクルニュース！】 ～家庭で **#ごみ減チャレンジ** ～

食品ロスを減らすには？

家庭から出される燃やすごみのうち、約 13%が食品ロス(手つかず食品、食べ残し)です。(平成 30 年度金沢市調査)
食品ロスを減らすことは、ごみの減量につながるほか、家計にもやさしい方法です。
今回は、食品ロスをできるだけ出さないようにするアイデアをご紹介♪

「買い物」で工夫する

必要な分だけ購入しましょう！

- ☑ 買い物に行く前に冷蔵庫や収納棚をチェック
- ☑ ばら売りや小分け商品を活用

「料理」で工夫する

食材を上手に使い切りましょう！

- ☑ 賞味期限と消費期限の違いを理解し、無駄なく使い切る
- ☑ 週に１度は「冷蔵庫一掃デー」（期限が近い食材を使い切る日）を設定しましょう
- ☑ 大容量の食品や大型野菜などは小分け冷凍や下ごしらえで上手に保存！
- ☑ いつも捨てていた部分を工夫して、食材を使いきる（エコクッキング、**エコスイーツ※下記参照**）
- ☑ 必要な量だけ作るようにし、残った料理はアレンジして食べる　など

賞味期限
食品をおいしく食べることができる期限
期限を多少過ぎても食べることができる

消費期限
食品を安全に食べることができる期限
期限を過ぎたものは食べないほうが良い

2023かなざわエコ･スイーツレシピコンテスト作品募集中！

普段捨てがちな野菜の葉や果物の皮、食べきれず余ってしまう食品などを使った**エコ・スイーツ**のオリジナルレシピを募集します♪

◆応募期間　令和５年**６月１日(木)～８月 31 日(木)** ※当日必着

◆募集対象者　金沢市在住または通勤通学されている方

◆賞品　すべての応募レシピの中から５作品を選出します

- **最優秀賞　１作品　（商品券10,000円分）**
- **優秀賞　　２作品　（商品券　5,000円分）**
- **優良賞　　２作品　（商品券　2,000円分）**

◇◇**応募者全員に参加賞としてエコグッズをプレゼントします！**◇◇

◆応募要件
① 捨てがちな食材を活用していること（例　野菜の皮や種など）
② 一般家庭で作ることができるお菓子であること（入手しやすい食材・調味料を使用）
③ 未発表のレシピであること

◆応募方法　WEB、郵送または窓口に持参

詳細については、金沢市 HP をご確認ください

昨年の最優秀賞！
「加賀フロランタン」

加賀棒茶の茶殻や
五郎島金時の皮を活用しています

お問い合わせ：金沢市　ごみ減量推進課　TEL 220-2302

回覧											