

「ごみ減量のコツ」として、先月号のコラムで具体的な調理法などのアイデアを紹介しましたが、今回は生ごみの実態をご紹介します。

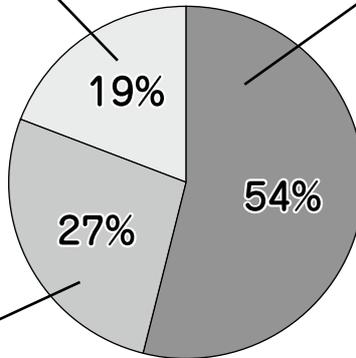
★ご存知ですか？生ごみの実態

一般家庭から出される生ごみは、平成21年度は全国で約1,000万トンです。そのうち約2～4割が、まだ食べられるのに、捨てられている「食品ロス」で、その内訳は次のとおりです。

「食品ロス」の内訳

③手つかずのもの

冷蔵庫の奥から賞味期限が過ぎた食材が見つかることはありませんか。せっかく買っても、使わずにそのまま捨てるのは、とてももったいないことです。冷蔵庫の中のチェックを定期的に行いましょう。



①食べられる部分を過剰に除いたもの

野菜や果物の皮や芯などを、必要以上に切ってしまったものです。調理方法の工夫で、野菜や果物の皮や芯もおいしく食べることができます。

②食べ残したもの

たくさんの料理を買ってきたり、作ったりしても、食べきれずに残してしまったら「ごみ」になります。食べきれ的分だけを買ってきたり、作ったりして、残さないようにしましょう。

※農林水産省「食品ロス統計調査（平成21年度）」「食品ロスの削減に向けて（平成24年10月）」を参考

4月から始まる新しいごみ処理を機会に、改めて日々の暮らしを見つめ直してみませんか。

4月1日からごみ袋が変わります！

現在利用している指定ごみ袋の使用期間	生ごみ袋	3月29日まで使用できます。 (3月30日以降は使用できません。)
	もやせるごみ袋	可燃系埋立ごみ袋として4月30日まで使用できます。
	もやせないごみ袋	不燃系埋立ごみ袋として4月30日まで使用できます。

美・サイクル館
☎46-1600
(藤山町)

いきいきクッキング教室

対象：20歳以上

手軽でおいしい生活習慣病予防のメニューを作りましょう。

- ❖日時 3月11日(月) 10:00～13:00
- ❖場所 留萌市保健福祉センターはーとふる
- ❖募集人数 25名程度(定員になり次第締め切り)
- ❖メニュー 簡単ヘルシーこつ骨ランチ②

- ❖参加料 500円
- ❖申込 3月4日(月)まで
- ❖持ち物 エプロン、三角巾(またはスカーフ、ハンカチ)、筆記用具

☎留萌市食生活改善推進員協議会事務局 市・保健医療課(はーとふる内) ☎49-2558