

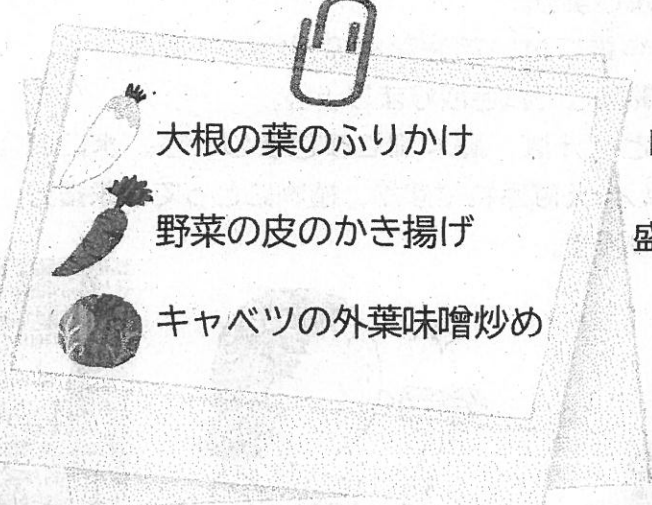



にっしん環境新聞 vol.3 令和3年9月発行



新しい生活様式で 食品ロスを考えよう

食品を使い切る料理にチャレンジ!

コロナ禍でのおうち時間。冷蔵庫・冷凍庫の整理をして、期限間近の食品や
使いかけの野菜などを使った料理に挑戦してみたいはいかがでしょうか。

- 
-  大根の葉のふりかけ
 -  野菜の皮のかき揚げ
 -  キャベツの外葉味噌炒め

これらは全て、消費者庁がレシピサイト『クックパッド』に掲載しているものです。
他にも、様々な食材を使用したレシピが盛りだくさん! ぜひ、ご活用ください!

消費者庁 キッチン



行き場を失った食材を救出しよう!

現在、飲食店の営業自粛などで、引き取り手がなく捨てられそうな食品を販売する取り組みが、様々な場所で行われています。

このような取り組みに参加することで、**食品の廃棄を防ぐ**ことができると共に、**生産者支援**にもつながります!

発行: 日進市環境課 資源循環係 連絡先 0561-73-2883

海や河川の水をキレイにするために

～側溝や排水路をキレイに保ちましょう！～

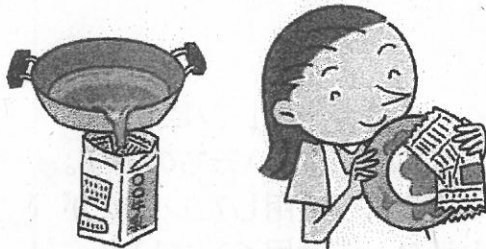
● 水に流す前に 私ひとりくらい・・・ でも、ちりも積もれば山となる

- 料理はちょうどよい量を作り、食べ残さないようにしましょう。
- 排水口のストレーナーや三角コーナーは目の細かい物を使うか、水きりネットを使うと、汚れの2～3割程度が取り除けます。



専用の排水処理システムが付いていないディスポーザーは、台所のごみをそのまま流すことになるので、使わないようにしましょう。

● 流さない工夫



- 使用済みの油は、凝固剤で固めたり、牛乳パックに入れた古新聞などに吸わせて、可燃ごみとして捨てましょう。
- 食器や鍋に付いた油などの汚れは、ゴムベラ、古新聞などで拭き取りましょう。
- 米のとぎ汁は、庭や畑にまきましょう。水に流してしまえば汚れですが、植物にとっては栄養分になります。

● たくさん使っても 洗浄力は同じ

- 洗剤は正しく計って使いましょう。適量以上に洗剤を使っても、無駄になるばかりか、川や海を汚してしまいます。



地域の水は地域で守る

側溝や排水路に汚泥がたまると、流れが悪くなったり、悪臭を放つことがあります。また、川や海に捨てられたゴミは、景観の悪化や生きものへの悪影響を引き起こします。自治会や町内会など地域ぐるみで環境保全に取り組んでみましょう。



続けよう、コツコツ努力

小さな工夫が大きな成果に

問合せ先：日進市役所 環境課 環境保全係 ☎0561-73-2843

生活排水を考える(愛知県環境局)から引用