

募集します！

65歳の集い(仮)実行委員



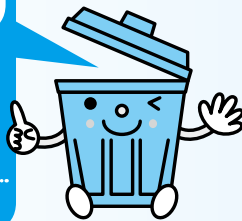
65歳を迎える皆さまの中から、65歳の集い(仮)を企画・運営する実行委員を募集します。仲間と一緒に、一生の思い出をつくり、今後の仲間づくりの輪を広げませんか。

節目の式典を一から計画して実現したい方、新しい友人を作りたい方、イベント企画に興味のある方、ぜひ応募してください。

- 内容 平成30年度65歳の集い(仮)の企画・運営
- 対象 昭和28年4月2日～昭和29年4月1日生まれの方(平成30年度65歳到達者)
- 申し込み 住所・氏名・生年月日・電話番号・応募動機を書き、平成30年4月16日(月)までにファックス、郵送または直接問い合わせ先まで
- 問い合わせ 福祉課 内線124 ☎83-3912
☎470-2192(住所不要)福祉課

ごみのシリーズ④ 分け方・出し方 ごみの減量化に向けて

問い合わせ 環境課 内線284



食品ロスとは…？

本来はまだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。この食品ロスを減らすことができれば、大きなごみ減量となります。

一緒に 食品ロスを 減らそう！

日本における食品ロスの総量は、年間約632トンにもものぼります。日本人1人あたりに換算すると、毎日お茶碗約1杯分(約136g)ものご飯を捨てていることが分かります。次の方法を参考にして、食品ロス削減に取り組みましょう！



①食材を「買い過ぎない」「使い切る」「食べきる」

買い物に行く前に食品の在庫を確認し、必要なものだけを買きましょう。値段が安いからといって買い過ぎたり、同じ食品を買ってしまったらすると、結局使い切れずに食材を腐らせてしまいます。牛乳や卵など、よく使うけれどあまり日持ちがしないものは、冷蔵庫にメモを貼り、在庫状況がすぐ分かるようにしておくのと、買い過ぎを防げます。

②残った食材は別の料理に活用

料理は食べきれぬ量だけつくり、残ってしまった場合は冷蔵庫や冷凍庫に保存し、腐る前に食べましょう。中途半端に残った食材は別の料理に活用するなど、食べ切る工夫をしましょう。

③「消費期限」と「賞味期限」の違いを知る

加工食品には「消費期限」か「賞味期限」が表示されています。例えば賞味期限が切れていてもすぐに捨てる必要はありません。賞味期限を超えた食品については、見た目や臭いなどを確認し、自分で食べられるか判断しましょう。

消費
期限

品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のため、それを超えたものは食べない方が安全です。

(例) お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど

賞味
期限

品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐに食べられなくなるわけではありません。(例) スナック菓子、カップ麺、チーズ、かんづめ、ペットボトル飲料など