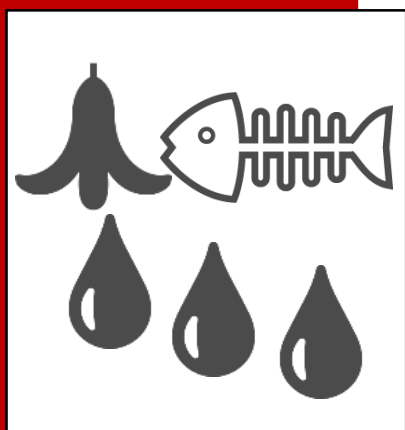


# 減らそう 家庭の 食品ロス

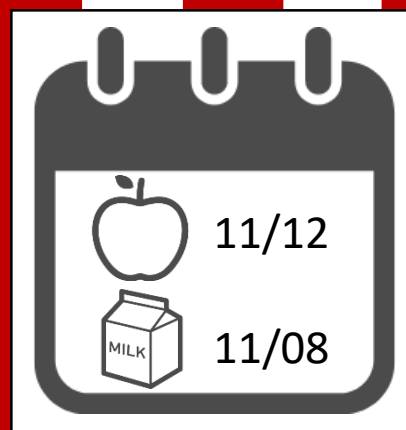
## 生ごみ 3切り運動 in たちかわ



食べ“切り”



水“切り”



使い“切り”

←詳しくは裏面へ

# 立川市燃やせるごみの約45%が生ごみです。

(立川市ごみ対策課調べ)

## 生ごみ・食品ロスを減らすために 3つの“きり”を実行していきましょう！

### 1. 水“きり”

生ごみの約8割が水分です。水切りをするだけでも、生ごみを減らすことができます。生ごみを減らせば、悪臭対策にもつながり、ごみ出しの手間も減ります。また、ごみを運んだり、燃やしたりするコストも減らすことができます。

#### ポイント 最後にもう一絞り

- 「濡らさない」 野菜などの使わない部分は洗う前に切り落しましょう。
- 「乾燥させる」 茶殻、珈琲殻、果物の皮は一晩おいて乾燥させましょう。
- 「水切りをする」 生ごみをごみに出す前に「ぎゅっ」と一絞りしましょう。

### 2. 食べ“きり”

料理は必要な量だけ作るようにし、食べ残しがないようにしましょう

外食の際も、食べきれる量を注文しましょう。食品ロス削減に取り組む「たちかわ食べきり協力店」がオススメです。



### 3. 使い“きり”

食材を必要な分だけ買い、正しく保存して無駄なく使い切りましょう。

#### ポイント 消費期限と賞味期限の違い

「消費期限」は、安全に食べられる期限。

「賞味期限」は、おいしく食べられる期限。この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。