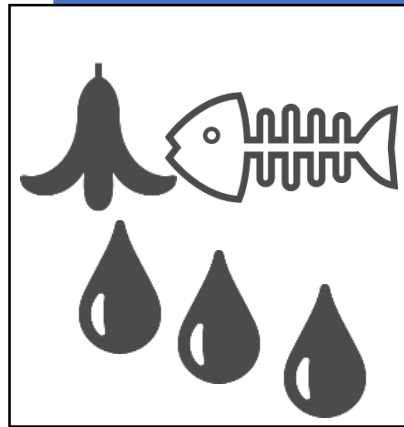


なくそう 事業の 食品ロス

生ごみ 3切り運動 in たちかわ



食べ“切り”



水“切り”



売り“切り”

詳しくは裏面へ⇒

事業系一般廃棄物の約23%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“切り”を実行していきましょう！

1. 水“切り”

生ごみの約8割が水分ですので、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るだけでなく、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。
- 「水切りをする」 網ザル・カゴ等を活用して水気を切りましょう。
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“切り”

提供する料理の量を聞く等、食べきってもらえるようにしましょう。

立川市では、食品ロス削減に取り組む飲食店等を「たちかわ食べきり協力店」として紹介しています。詳しい取り組みは立川市HPをご覧ください。



3. 売り“切り”

商品は売れる分だけ用意し、廃棄等の無駄をなくしましょう。

ポイント てまえどりの促進

すぐ食べるものに関しては、手前からとっていただくように周知しましょう。ごみ対策課では、お客さんに手前取りを呼びかける「てまえどりPOP」を配布する取り組みがあります。詳しくは下記までお問い合わせください。

