# 手つかずの食品や食べ残し

減で

**6.万トン**。また、家庭から出る生ごみのう 食材を買いすぎない、飲食店で注文しす 約4割を食品ロスが占めています。

京都市の食品ロス発生量は、 なんと年間

ぎないなど、『もう一歩!』の意識向上で、

ない!〞食品ロスを減らしましょう。 まだ食べられるのに捨てている。もったい

しまつのこころ得 \*ャラクター **しずかち**やん

まぁ~もったいない

食ベキリ

リナッ食

お店でも、



買いもの前には、 買いものメモ 冷蔵庫チェック& 買いすぎない。



良欲の秋から始める

使いキリ(食べキリ(水キリ)

# 水キリ

捨てる前に、 ひとしぼりー



スッキリちゃん

お開き前10分間は席に戻って、

を減らしましょう!

**\*** 

再度料理を楽しみ、「もったいない」

# こごみちゃん





しが「グッ!」と減ります。幹事さんのひと声で、^ 30年10季 食べ残



ごみのこと、一緒に楽しく考えましょう♪

# 誰でも申し込めるの?

市内に在住、通勤・通学する皆さんで概ね10人以上のグループで あれば誰でも申し込めます!

# 町内まで来てくれるの?

市内であれば、ご町内の集会所など、ご希望の場所までお伺いします!

## 学習テーマ一覧

- 食品ロスを減らそう
- 2 京都市のごみの現状と
- しまつのこころ条例 3 身近なことから始めるごみ減量
- 4 これは何ごみ?
- 5 こごみアプリを使ってみよう
- 6 楽しい!使いキリクッキング

お申し込みは各区役所・支所の エコまちステーションまで。