

“循環する暮らし” 提案講座 家計にも地球にもやさしい 食品ロスと、ごみの減らし方



★この講座は滝沢ごみクラブの趣旨に賛同し、「ごみフェス 2023」として開催します。

食べものを使いきる eco cooking



講師 福田かずみ氏

食品ロス削減アドバイザー
食育インストラクター

5/29

MON

13:30~15:45

参加費無料

環境によいことをしたいけど！ 何から始めたらいいのかな～？

この講座では、食べものを捨てずにおいしく食べる調理法と、
野菜くずをごみとして出さずに 土 に還す方法を紹介します。



つくった堆肥から、やさいを育てよう



生ごみを堆肥に コンポストを始めよう

〈参加申し込み〉 定員20名(先着順)

どなたでもご参加いただけます

5月14日(日)9:30~

電話またはQRコードから申込み

☎ 045-813-3877



〈持ち物〉 飲み物 筆記用具

● 新橋地域ケアプラザ 地域活動交流

12

つくる責任
つかう責任



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS