

今すぐできる！食品ロス削減ヒント満載！  
「地球やお財布にも優しい食品ロス削減」  
～伝えます暮らしの知恵と技～



「あ、ちょっと待って！それ、捨てないで」⇒裏技調理 紹介します。  
「賞味期限と消費期限？ え〜っと」⇒正しく知って、知恵と経験で対応。  
「あ〜もったいない」⇒五感を使ってちょっと工夫して、捨てずにもう一品。  
「あっ、冷蔵庫の奥にあった」⇒見える化、メモ活用、買いすぎ防止策は？

家庭菜園の雨で割れたトマト  
は冷凍してカレーや肉じゃが  
に。流水で皮がツルンと気持  
ちよくむけま〜す



だれでも簡単に、ちょっとした工夫で地球にも家計にもやさしく暮らせます。そんな「暮らしの知恵と技」を伝えます。どうぞ、お気軽にご参加ください。

【講師】新潟市消費者協会会長 新潟県消費者協会理事 和田 澄恵

※農業サポーターで頂く売れない野菜や、裏技調理の漬物や保存食を周囲におす分けし、スーパーの値引き商品を愛用する「もったいないおばさん」。使命は、ばばの知恵を伝えること、特技は捨てられる食品を活かすこと。

2021 11/21(日)  
10:00~12:00

◆万代市民会館 307・308 号  
室

新潟市中央区東万代町9-1

◆参加費 無料



◆参加申し込み 氏名・電話番号を以下へ

◆締め切り 11/15(日)

●TEL & FAX 025-271-6751 高力まで

●Eメール kakitu0628@m2.tip.ne.jp

\*コロナ感染予防のため、体調不良の方の参加はご遠慮下さい。受講中はマスク着用をお願い致します。

\*イラスト：新潟市消費生活センター発行、小学生向けエシカル消費ハンドブック「ぼくもわたしもみんなが消費者」より

主催：  新潟市消費者協会  
Consumer Assoc of Niigata City 新潟支部

共催：アルザフォーラム2021実行委員会・新潟市

http:「新潟市消費者協会」で検索