



知っていますか?

ごみを減らす合言葉「3キリ」^{さん} 使いキリ 食べキリ 水キリ



こんにちは! ぼく、焼却ごみ削減キャラクターの「へらそうくん」。みんなは「3キリ」という言葉を知っているかな? 食材を使い切る「使いキリ」・食べ残しをしない「食べキリ」・ごみを出す前に水分を切る「水キリ」の3つを「3キリ」というんだよ! ぼくといっしょに「3キリ」のポイントについて勉強して、ごみを減らそう!!



使いキリ

- その1 買い物前に冷蔵庫の中身をチェックし、必要な分だけ買いましょう。
- その2 野菜の皮なども工夫して調理し、食材を使い切りましょう。
- その3 食材の切り方を工夫し、捨てる部分を少なくしましょう。

食べキリ

- その1 食べきれる量を考えて調理しましょう。
- その2 好き嫌いせず、残さず食べましょう。
- その3 あまたの料理はリメイクして食べりましょう。

水キリ

- その1 食材を洗う前に皮をむき、ぬらさないようにしましょう。
- その2 水切りネットなどを活用し、水切りをしましょう。

3キリのポイントはわかったかな? 「3キリすごろく」でおさらいしてみよう!



3キリすごろく



買い物前に、冷蔵庫の中身を確認し、メモを取ったり携帯で写真を撮ったりしてチェックした。
3マスすすむ

使いキリゾーン

お買い得商品を買すぎてごみにしてしまった。
5マスもどる

生ごみを水切りせずに捨てた。
嫌なにおいと虫が発生。
1回休み

水キリゾーン

野菜の皮を水にぬらさないように洗う前にむいて捨てた。
2マスすすむ

がんばって3キリに取り組もうと思う。
はい→ゴール
いいえ→スタートにもどる

人参は葉の付け根をなるべくうすく切り、更にヘタの部分を切って皮付きのまま調理した。
4マスすすむ

ティーバッグやお茶がらは水を切り乾かしてから捨てた。
2マスすすむ

好き嫌いをして食べ残しをしてしまった。
嫌いな食べ物の良い所を考えながら**1回休み**



嫌いな食べ物を一口食べた。
自分自身に拍手をしながら
5マスすすむ



お店で料理を注文するとき、食べきれる量だけを注文した。
3マスすすむ