



地産地消で

地元のおいしい
農産物を食べよう！

こんなにいいこと！！



新鮮で美味しい
農産物が身近な
場所で手に入る



生産者の顔が
みえるので安心



地元農業の
活性化



きより
輸送距離が短いため
はいしゅつ
二酸化炭素の排出量が少なく
かんきょう
環境に優しい

枚方産の野菜を使った
地産地消レシピはこちら！



枚方キッチン

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGsの取り組み

持続可能な開発目標

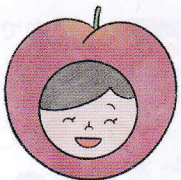
食育にとって大切なテーマである
「地産地消」と「食品ロス」は
どちらも SDGs に深い関連性があり
ます。食を通してわたしたちに
できることを考えてみませんか。

SDGs とは、持続可能な世界を
目指す世界共通の目標です。
2030 年までに達成すべき具体的
な17の目標が示されています。

詳細はこちら



農林水産省
ホームページ



食品ロスを

自分に合った
対策をしよう！

減らすための工夫！！

買いすぎ タイプは ...

買い物リストを作る



食べ物の在庫を確認して必要な物だけ買おう
冷蔵庫も家計もスリム化できます

捨てすぎ タイプは ...

冷蔵庫の整理をする



収納は7割程度に、定位置を決めてすっきり
購入した食品の賞味期限をチェックしよう

食べ残し タイプは ...

食べ切る工夫



1回で食べ切れる量を作る、
リメイク料理を作るなど、ムダなく食べきろう

食品ロス削減に役立つ
使いきり、食べきりレシピはこちら！



エコレシピ
コンテスト



食べのこサンデー

枚方市独自の食品ロスへの取り組み

週に1回、日曜日は、

「食べる分だけ作りましょう」、
「食べる分だけ注文しましょう」、
「ご飯を無理なく食べ切りましょう」

を合言葉にして食品ロスの削減を意識し、
それを日々の行動につなげていきましょう。

発行・編集

枚方市 健康福祉部
健康づくり・介護予防課

〒573-1197

枚方市禁野本町2丁目13番13号
(枚方市保健センター内)

TEL : 072-841-1458 / FAX : 072-840-4496