



第3回ごみゼロカフェ

参加費
無料



食品ロスを減らす!

～冷蔵庫保存に適した食品の正しい知識と収納方法を楽しく学びます～

冷蔵庫収納と食品保存



せっかく購入した食品を最後まで使い切ることができずに、捨ててしまったという経験はありませんか?

冷蔵庫の正しい使い方や食品の正しい保存方法が分かると、食材の無駄がなくなり最後までおいしく食べることができます。

食品ロスの現状についてもお伝えし、食品ロスを減らすために家庭でできるコツをご紹介します。

開催日

2023年

3月11日(土)

10:00~11:45

場所

川崎市生活文化会館
てくのかわさき
第1・2研修室

武蔵溝ノ口駅・溝の口駅下車徒歩約5分

定員

30名

応募者多数の場合は抽選となります



講師 料理研究家・食品ロス削減アドバイザー
島本 美由紀 氏

〈島本 美由紀 氏 プロフィール〉

食べ物をムダにしないレシピや家事がラクになるアイデアなどに定評があり、ラク家事アドバイザー、冷蔵庫収納&食品保存アドバイザー、防災士としても活躍。NHK「あさイチ」などのテレビや雑誌を中心に活躍し、著書は80冊を超える。一般社団法人「食エコ研究所」の代表理事を務め、令和3年には消費者庁主催の食品ロス削減大賞で審査委員長賞を受賞。

お申込み方法

ホームページ・FAX・電話のいずれかの方法でお申込みください。(詳細裏面参照)
受付期間:2023年2月1日(水)~3月2日(木)

ごみゼロカフェって?

カフェのような気軽な雰囲気の中で、ごみ減量化や資源化等をテーマに市民同士が自由に意見交換するイベントです。(全3回)

川崎市ごみゼロカフェ



第3回 ごみゼロカフェ FAX申込書

申込受付期間 2023年2月1日(水)～3月2日(木)迄

※応募者多数の場合は抽選となります

以下のいずれかの方法でお申込みください

ホームページ

川崎市ごみゼロカフェ



FAX

本紙に記載のうえお送りください

▶ 044-200-3923

電話

川崎市環境局生活環境部減量推進課
(受付時間 平日8:30～17:00)

▶ 044-200-2580

保護者のお名前	ふりがな：		
お子さまのお名前 (親子参加の場合)	ふりがな：		学 年
			年生
ご連絡先	電 話		
	メー ル	@	
お住まいの地域	該当項目に☑してください <input type="checkbox"/> 川崎市 (区) <input type="checkbox"/> 横浜市 <input type="checkbox"/> 東京都 (区) <input type="checkbox"/> その他 (市・町・村)		

※個人情報は、川崎市個人情報保護条例に従い適正に管理し、ごみゼロカフェ開催に関する目的以外に使用しません。

ご参加にあたって(ご注意)

- 応募者多数の場合は抽選となります。申込受付期間終了後、3月3日(金)以降に川崎市環境局から受講決定のお知らせをメール(メールの記載がない場合はお電話)にてご連絡いたします。
- ご参加される場合は、新型コロナウイルス感染防止対策(マスク着用/手指消毒/検温)及び当日、体温が37.5度以上ある方や、咳や倦怠感等の諸症状がある場合は、ご参加をご遠慮ください。(ご欠席される場合は、お手数ですが事前にご連絡願います。)
- 今後の新型コロナウイルスの感染状況によっては、本イベントの中止または内容変更の場合がありますので、予めご了承ください。



同時募集

～ごみゼロカフェサポーターになりませんか?～

“ごみゼロカフェ”は、様々な市民が施設見学や講師からのお話を通して、ごみの減量化・資源化について考えるイベントとして年3回開催します。カフェのようにくつろぎながら意見交換し、ごみの減量化のアイデア出しをしていきます。“ごみゼロカフェ”では、ワークショップの進行や受付等運営のお手伝いをしていただく“ごみゼロサポーター”を募集しています。

サポーターの詳細はこちら

川崎市ごみゼロカフェ



会場案内

【川崎市生活文化会館 てくのかわさき】

川崎市高津区溝口1-6-1 TEL:044-812-1090



JR南武線「武蔵溝ノ口駅」北口より徒歩5分
東急田園都市線「溝の口駅」より徒歩5分

