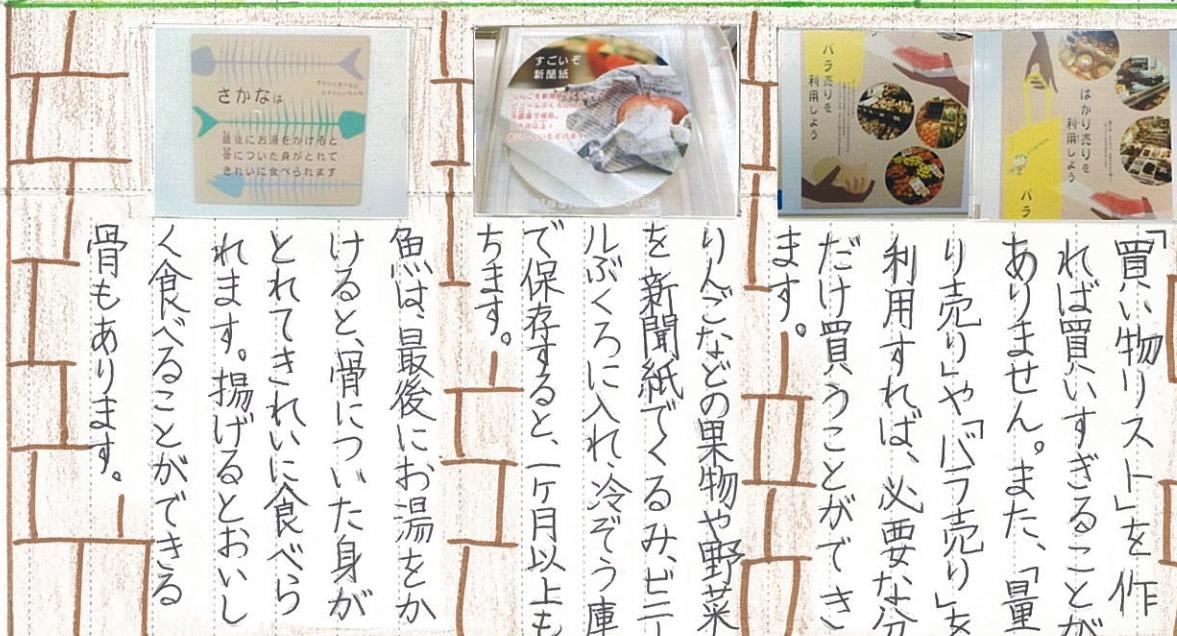


今の、静岡市も世界の問題につながる



家で工夫できること



パン屋での工夫



私ができる事は...



実験

カレーを作った時に出たごみの量



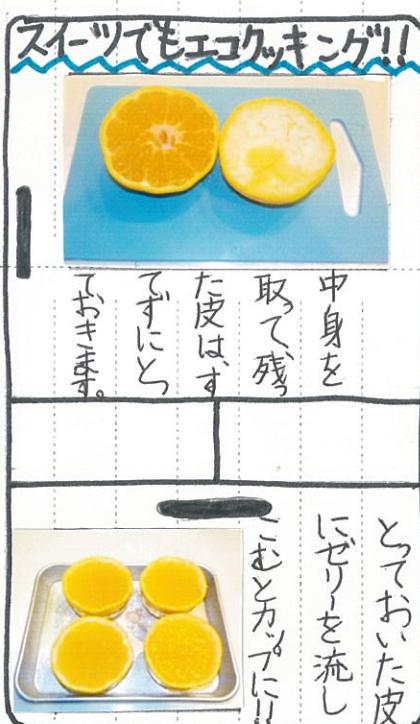
397g

239g
へっている!!

158g

編集後記

やってみた!! エコクッキング



生ごみの大半は過剰除去だったのです。でも、それだけではありません。揚げるといいしょで食べる事ができる魚は、最後にお湯をかけると、骨についた身がとれてきれいに食べられます。揚げるといいしょで食べる事ができる魚もあります。

け、こう大切なことが分かりました。料理は、毎日することなので、いろいろな家やお店がエコクッキングを毎日すると、過剰除去にもキッチンで料理をすることも、生ごみ全体の量も減ります。まさに、そのままでいました。