

6月9日開催!

# 環境緑化フェアに出店しました!

「かつしかルール」に関するクイズに挑戦していただきました。  
たくさんの方にご参加いただき、ありがとうございました!

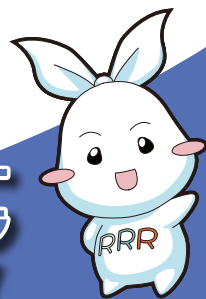


クイズの他にも3Rやかつしか食べきり協力店に関するパネルなどの展示もありました。

当日はリーちゃんも参加しました!  
葛飾ご当地ヒーロー「ゼロング」と一緒に記念撮影ができて、リーちゃんもとても嬉しそうでした。



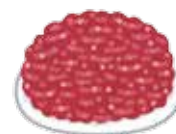
当日は「生活協同組合コープみらい」様がフードドライブを実施していました!



## 食品ロスゼロを目指そう! ~夏の食べもの編~

暑い夏は、家庭の食材が傷みやすく、また、冷蔵庫に保存する量が増える季節です。調理する際に、「早く食べきらないと」とお困りではないですか? そんな暑い夏に向けて、傷みやすい食材の上手な保存方法についてご紹介します。

- ◇レタス……切り口に湿らせたペーパータオルを当て、ラップに包んで冷蔵庫で保存しましょう。一週間程度で食べ切りましょう。
- ◇なす……ラップで包んでから野菜室に入れます。野菜室の温度はナスには少し低すぎるため身が縮みやすいので3、4日程度で食べきるようにします。
- ◇じゃがいも…蛍光灯や日の光が当たる場所は避け、暗くて風通しのいい場所を選ぶようにしましょう。常温であれば約3か月は長持ちします。
- ◇ひき肉……火を通して下味をつけた後、小分けにして冷凍保存すると保存性が高まり、約1ヶ月長持ちします。



買い過ぎないように、食べきれ  
る分だけの買い  
物をしようね。

