

南極シェフ渡貫淳子氏講演会

～ゴミは一切捨てられない南極で食品ロス対策に目覚める～



南極で出たごみはすべて持ち帰らなくてはならない！
究極の食品ロス削減を実現した渡貫淳子氏の講演会

- NHKあさイチ（2024年1月出演）
- 『南極の食卓』 『南極ではたらく かあちゃん調理隊員になる』 著者

- ◆日時 2024年3月10日（日）
午前10時～11時30分
- ◆会場 高津市民館第6会議室
溝の口駅前 ノクティ2
マルイのあるビルの12階
- ◆参加費 無料
- ◆定員 40名(先着順) 保育はありません



<<申込先>>

https://docs.google.com/forms/d/1z-Mw68tE5tS_D3qyx5RileC-IF-Nwj7CXgNvU1NHOXY/edit#settings

上記URLあるいは右のQRコードよりお申し込みください。

* 申込書の個人情報は今回限り使用し、イベント後は削除します。

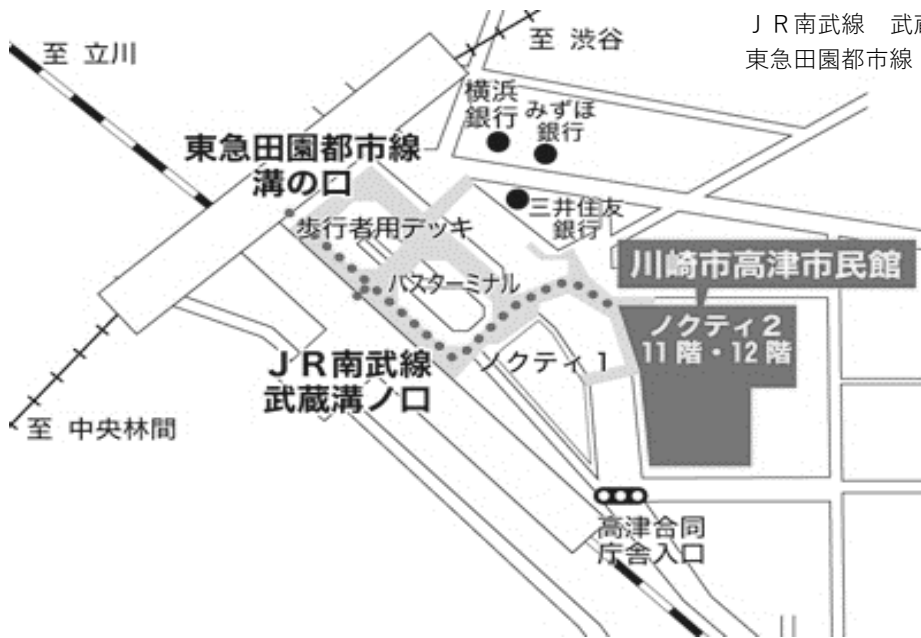
★問合せ ご不明な点はお問合せください 090-8512-2220 徳野



主催： グリーンコンシューマーグループかわさき
後援： 川崎市地球温暖化防止活動推進センター

会場：高津市民館 第6会議室

溝ノ口駅前 マルイファミリー
溝口の12階です！



J R南武線 武蔵溝ノ口下車、
東急田園都市線・大井町線 溝の口下車 徒歩2分



♡グリーンコンシューマーグループかわさきは、地球温暖化防止の一環で「環境に配慮したライフスタイル」を提唱し、下記10原則に基づき、2000年から活動を開始しました。数多くの市内小学校への環境学習講座や市内イベントへの出展などを通し、マイバッグの持参推進、エコショッピング・クッキングや地産地消、食品ロス削減、エコラベルの推進などを普及啓発しています。家庭で余っている食材を持ち寄って料理する「MOTTAINAIパーティ」も随時開催中！

<<グリーンコンシューマー10原則>>

- ① 必要なものを必要な量だけ買う
- ② 使い捨て商品ではなく、長く使えるものを選ぶ
- ③ 包装はないものを最優先し、次に最小限のもの。容器は再使用できるものを選ぶ
- ④ 作るとき、使うとき、捨てる時、資源とエネルギー消費の少ないものを選ぶ
- ⑤ 化学物質による環境汚染と健康への影響の少ないものを選ぶ
- ⑥ 自然と生物多様性を損なわないものを選ぶ
- ⑦ 近くで生産・製造されたものを選ぶ (地産地消)
- ⑧ 作る人に公正な分配が保証されるものを選ぶ (フェアトレード)
- ⑨ リサイクルされたもの、リサイクルシステムのあるものを選ぶ
- ⑩ 環境問題に熱心に取り組み、環境情報を公開しているメーカーや店を選ぶ

