

みんなで目指そう！ごみ半減！

# 京都 生ごみスッキリ情報館



新着情報

生ごみ  
3キリ運動とは

賞味期限  
消費期限の考え方

教えて！  
生ごみデータ集

リサイクルの  
アイデア集

キャラクター紹介

ダウンロード

親子対象 おいしく食べキリ！

## 3キリクッキング講座

お申込みはこちら

京都市  
食べ残し  
ゼロ  
推進店舗

食べ残し  
ゼロ

推進店舗MAP

京都市  
食べ残し  
ゼロ  
推進店舗

「食べ残しゼロ推進店舗」  
認定制度が  
京都市ではじまりました！



表彰受賞者のアイデアを発表!!



## お役立ちWEBリスト



京都の修理ナビサイト

もっぺん



# 生ごみをスッキリ ダイエット! 3キリ



使いキリ | 食べキリ | 水キリ

## 「生ごみ3キリ運動」推進中!!

京都市では、買った食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」、ごみを出す前に水を切る「水キリ」、これらの3つの「キリ」を合言葉に生ごみを減量する「生ごみ3キリ運動」を推進しています。市民の皆様、生ごみの「3キリ」の取組にご協力をお願いします。

京都市の家庭から出る生ごみの量は年間約8万トン(家庭ごみの約4割)！  
1トン当たり約6万円かけて処理していますが、この中には食べられる食品がたくさん入っているんだよ。もったいない！簡単にできる3つの「キリ」を紹介するよ！

- 使いキリ** 食材を必要な分だけ買い、正しい保存でムダなく活用しましょう。
- 食べキリ** 残り物の上手な保存やアレンジレシピで残さず食べましょう。
- 水キリ** 生ごみの約8割を占める水分をできるだけ切ってごみを減量しましょう。



## ニュース・キャンペーン情報

- [2017年03月01日]  
親子対象！3キリクッキング講座の開催について
- [2016年03月01日]  
ホームページ(京都 生ごみスッキリ情報館)をリニューアルしました

