

レシピは
こちら！

ハンバーグソースや
今回の付け合わせで
作った卵炒り豆腐を
含むトコとん!!クッ
キングの
レシピを
大公開！



おいしい！

たとえエコでも、おいしくなければ食べ残してしまうかも…。トコとん!!クッキングはおいしさも追求！レパートリーも広がります。

節約！

環境だけでなく家計にもやさしい！年間の食品ロスを4%減らせると、3人家族で約3万円も食材費が浮く計算になります。

楽ちん！

まだ食べられるのに捨てられていた食材をムダなく使い切り！食品ロスが減る＝燃やせるごみが減るので、ごみ出しが楽ちんに！

トコとん!!クッキングの
メリット



簡単！

どれも簡単、時短料理！
忙しい方の味方です♥



あなたはどの生ごみ処理機器を選ぶ？



▲手動式



▲電気式



▲段ボール
コンポスト



▲くたくん



▲カラット

講演会で体験できます！

▶市庁 (Q資源
化講演会)
4面参照



今なら最大2万円OFF！

▶市庁 (Q生ごみ処理機器)



生ごみの7割は水

この水をたくさんのお金とエネルギーを使って燃やしています。絞ればとってもエコですね！

トコとん!!クッキングしても
どうしても出てしまう生ごみ。
捨てるのは気が早いわよ！

生ごみは一絞りして水分を切れば、軽くなって臭いもなくなるの。私も使っている生ごみ処理機器を使えば、さらに減量して、堆肥にもできちゃうわよ。

おいしくてエコだったね！



ちよつと待った！



生ごみ減量・資源
化アドバイザー
田澤眞佐子さん

消臭！

水分がなくなれば腐るのを防いで、イヤな臭いが出なくなります。虫の発生も抑えられますよ！



生ごみ対策の
メリット

楽ちん！

燃やせるごみがさらに減って、ごみ出しがもっと楽ちんに♪軽くなるし、ごみ出し回数も減らせるかも！？

すごーい！



外食でもトコとん、食べきる！

適量を注文して、食べきろう！
ハーフサイズや持ち帰りなどに協力してくれる食品ロスゼロのまち協力店は市内に約200店舗！
このステッカーが目印です。
▶市庁 (Q食品ロス)



●食べきりサイズでの提供 ●食べ残しを減らすための案内
●持ち帰り希望への対応 ●食べ残しを減らすための工夫

浮いた分は他の
行政サービスに使
えるってことね！

1人1日
10g 減量

所沢市民 34万人

||
ごみ処理費

年間 8,000 万円

節約！



生ごみが減ると…
他にも良いことが！

これからも
食べきります！

