



さのまるに
あなたの商品を
PRしてもらいませんか？



第11回 さのブランド募集中

同時に、試食審査に関わる「調査協力員」も募集します。

市では、特産品などの地域資源を「さのブランド」と認証することで、市のイメージアップと地域経済の活性化を目指しています。市民の皆さまの視点で、多くの人にお勧めしたい佐野市の「いいもの」を見つけ、一緒にさのブランドを盛り上げましょう！

※掲載写真は、第10回さのブランド認証品に認定されている全70品のうちの一部です。

10/31(火)
応募〆切

応募要項（応募条件、応募方法など）を、右の二次元コードからご確認の上、
10月31日(火)までにご応募ください。

■問合せ：広報ブランド推進課 ☎27-3012



10月は

生ごみ削減強化月間、食品ロス削減月間

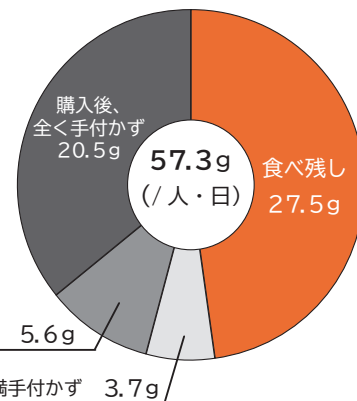
「3きり運動」を知っていますか？

- ① 使いきり：賞味期限や消費期限に注意し、食材を無駄にすることなく使いきりましょう。
- ② 食べきり：料理は食べられる量を作ったり、注文したりするようにし、おいしく食べきりましょう。
- ③ 水きり：生ごみの8割は水分といわれています。捨てる前に生ごみの水きりをしましょう。

10月30日は「食品ロス削減の日」

「食品ロス」は、まだ食べられるのに捨てられている食品のことで、一般家庭から排出される食品ロスは、年間約244万トンと推計されています（令和3年度環境省より）。

市が昨年行った一般家庭ごみの調査では、佐野市民1人における1日当たりの食品ロスの推計量は57.3gとなりました。



捨てる前にひと搾り！「水きり」にご協力ください。

- ・ごみが軽くなるため、ごみ出しが楽に！
- ・悪臭や腐敗の防止に！
- ・ごみの燃焼効率が向上して、温室効果ガスが削減！

■問合せ：環境政策課 ☎23-8153

食べることをあきらめないで！

高齢者の食生活 と 口腔機能

食べることは生きることです。

医師・歯科医師を含めた関連多職種が連携し「最期まで口から食べられる幸せ」を支援できるよう、在宅医療・介護連携講座を開催します。

- ▶日時 10月14日(土) 14:00~16:00 (開場 13:30)
- ▶会場 文化会館小ホール
- ▶内容 講座1 いつまでも美味しく食べるには～高齢者の食生活・栄養管理について～
座長 小倉医師会通りクリニック院長 小倉重人さん
講師 認定栄養ケア・ステーション lee・くつく
在宅訪問管理栄養士 森下利江子さん
講座2 食べることは生きること～摂食嚥下の基礎知識～
座長 医療法人社団江面医院えづら歯科クリニック院長 江面陽子さん
講師 昭和大学歯学部口腔衛生学講座教授 弘中祥司さん
- ▶定員 先着300人(申込不要)
- ▶費用 無料

■問合せ：佐野市医師会 ☎22-0324

