

ニイヤだより

株式会社ニイヤ
 営業時間
 8:30~17:00
 定休日
 第1・2土曜日
 日祝祭日

定休日変更のお知らせ(2017年4月~)

定休日:毎週 土・日曜日、祝祭日 営業時間:8:30~17:00

いつも弊社をご利用いただき誠にありがとうございます。誠に勝手ではございますが4月より定休日を上記のように一部変更させていただきます。定休日、夜間の緊急時対応は今まで通り、弊社もしくは緊急時対応センター・シナネンひまわりサービスセンター(自動転送)にて対応させていただきます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

「フードロス」をへらそう!

今回は環境情報センターニュースに掲載されていた「フードロス」について紹介したいと思います。

①「フードロス」ってなんだらう?

フードロスとはお店で売れ残ったものや、賞味期限をすぎたもの、食べ残しなど、食べられたはずの食べものを捨ててしまうことを「フードロス」といいます。

②フードロスはどのようなところで生まれているのか?

野菜の出荷時キズやサイズが合わないために捨てられたり、食べれる部分でも必要のない葉を切りとって捨てたり、トラックの荷台で揺られ箱が傷ついただけで丸ごと捨てられたり、スーパーで売れ残ってしまい捨てられたり、家庭で作りすぎたり、食べきれずに捨てられたり、このようにしてフードロスが生まれています。日本のフードロスは、1年間に約632万トン。食料の多くを海外からの輸入に頼っているにも関わらずこんなに捨てています。日本のコメ収穫量が804万トンなので、その約8割にあたる食べものを捨てていることになり。世界で飢えに苦しむ人々への食糧援助量が年間320万トンなので、日本のフードロス632万トンがあれば8億人の方を空腹から救う事ができる計算になります。

③相模原市では?

相模原市の家庭からは1年間に約4200トン、1人あたりおにぎり53個分ものフードロスが生まれているそうです。相模原市中央区田名塩田にある食品リサイクル工場ではレストランや給食をつくるときに出た野菜くずやスーパーなどで売れ残ったものを細かく砕き、殺菌と発酵をさせて家畜(豚)のエサを作っているそうです。このエサを食べて育った豚は、スーパーなどでブランド豚肉「優とん」(Oda kyu0X)、「旨香豚」(エコスグループ)として販売されているそうです。しかし、食べ残したものはエサに向かないので自分が食べられる量を知り、食べきれないようにしましょう。

④豆知識

お店で買う食べものの袋などに「消費期限」か「賞味期限」のどちらかが必ず書かれています。

消費期限:期限をすぎたら食べない方がよい期限のことです。

賞味期限:おいしく食べられる期限のこと。

期限がすぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。違いを知って上手に食べきましょう!

☆フードロスは大きな社会問題になっています。日本は裕福になり好きなものがいつでも手に入ることが当たり前になっていますが、もっと感謝と無駄を出さない努力が必要だと思いました。

住まいのお悩みご相談ください。

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱
 キッチン・トイレ・浴室、水回りの設備・お家のリフォームなど

Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

★ホームページもご覧ください★

<http://www.smile-niia.co.jp/>
 または、「住まいるニイヤ」で検索ください。
 準備中のページも順次開設していきますので
 よろしく願い致します。



鶏肉とじゃがもの甘辛煮



材料(4人分)	
鶏胸肉	2枚(約400g)
(肉の下味用)	
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/2個
さやいんげん	5本(約50g)
にんにく	1かけ
水	1カップ
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	大さじ1
片栗粉	適量

作り方

- ①鶏肉は一口大のそぎ切りにし、酒としょうゆ各大さじ1で下味をつけます。
- ②じゃが芋は皮をむき、4~5つの乱切りにします。水でさっと洗ってざるに上げ、水気を切ります。玉ねぎは縦に幅1cmに切ります。いんげんはへたを切り、半分の長さに切ります。にんにくは木べらなどを押しつぶします。
- ③①の鶏肉に片栗粉を薄くまぶします。
- フライパンにサラダ油大さじ1と1/2を入れ中火で熱し、鶏肉の皮目を下にして並べ、薄く焼き色がつくまで、両面を1~2分ずつ焼きます。
- ④③に、にんにくを加えて炒め、香りが立ってきたら、じゃがいも、玉ねぎを加えてサツと炒め合わせます。
- 水1カップを注いで煮立て、砂糖大さじ2、しょうゆ大さじ1と1/2、酒大さじ1を加えて混ぜ、12~15分煮ます。途中で2~3度、全体を底から返すように混ぜます。
- ⑤仕上げに、いんげんを加え、3~4分煮て、器に盛ったら出来上がりです。



ガスの悪質切替勧誘・振り込め詐欺が多発しております

年末よりガスの悪質な切替勧誘が相模原全域・相模原周辺地域で行われています。それに連動するように相模原全域・相模原周辺地域では振り込め詐欺の被害が多発しています。

訪問販売業者は同じ時期に同じ地域に何社も入ってきます。

いろいろな業者が情報を共有し合い、一気に勧誘し一気に移動します。

これは、消費者の方より被害報告があった時、どの訪問販売業者だったのか分からなくするためです。

「ガス料金が安くなる。検針伝票を見せて下さい。」といわれても個人情報の流出につながるだけです。

初めて会った何も知らない方に検針伝票を見せるのは大変危険です。ご注意ください。



神奈川県エルピーガスお客様相談所

0120-244-566 平日 8:30~17:30 土日 10:00~16:00 ※祝日は休み



平成29年2月19日(日) 新規オープン

ラーメン 心 心

営業時間 : 10:30~21:00

定休日 : 火曜日

味 : こってり系・さっぱり系
 しょうゆ・みそ・しお

住所 相模原市中央区田名4825-4
 TEL 042-810-7348

