

えこらぼ通信

環境学習講座

1 5/14(土) 10:00~11:30

さざえのリース
を作ろう

サザエに色を塗ってかわいい
オリジナルリースを作ろう！

- 申込期限 4/26(火)
- 当選者への連絡
5/6(金)まで

2 5/28(土) 9:30~11:00

Let's 田植え



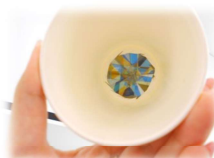
田植え体験をしながら田んぼに
生息している生き物を観察しよ
う。

※初参加の方が優先です。

- 申込期限 5/13(金)
- 当選者への連絡 5/18(水)まで

- 持ち物 タオル、着替え、飲み物
帽子などの厚さ対策グッズ
 - 服装 汚れてもいい服装、サンダル
- ※参加者は講座後無料でお風呂に入浴できます。

3 6/18(土) 10:00~11:30

偏光板を使って
万華鏡を作ろう

講座後、エコパの畑でじゃがい
も掘りもできるよ！

- 申込期限 6/2(木)
- 当選者への連絡
6/8(水)まで

4 6/10(金) 19:00~20:30

星空教室



月と惑星たちを望遠鏡で見
てみよう！《雨天時は室内で天
文教室》

※初参加の方が優先です。

- 申込期限 5/26(木)
- 当選者への連絡
5/31(水)まで

5 7/9(土) 10:00~11:30

船のペーパー
クラフトを作ろう

ペーパークラフトで船を作っ
てみよう！

- 申込期限 6/23(木)
- 当選者への連絡
6/29(水)まで

講座にご参加の方は入口でアルコール消毒・
検温、マスク着用をお願いします。
また、体温不良の場合は参加できませんので、
事前の体温測定にご協力ください。

- ◎場所 ふじみ野市・三芳町環境センター
- ◎対象 ①③⑤→小学生以上
(小学生3年生以下は保護者同伴)
②④→全年齢対象
(小学生以下は保護者同伴)
- ◎定員 ①③⑤→各16人
②④→10組

※定員を超えた場合は抽選。
当選者のみに期日までに連絡します。
①③⑤は委託団体であるふじみのエコウエルズ(株)(エコパ)より連絡、②④は市より連絡
します。

- ◎申込方法 電話か電子申請
(https://s-kantan.jp/city-fujimino-saitama-u/offer/offerList_initDisplay.action
か右記QRコード)で申し込む
- ◎申込先 環境課 ☎049-262-9022
(8:30~17:15、土日・祝日以外)
- 委託団体 ふじみのエコウエルズ(株)(エ
コパ) ☎049-293-7568



6月25日(土)10:00～ エコラボフェスタ開催！！



環境学習講座を一気に体験できるエコラボフェスタが開催されます！
一年に一度の機会。20の団体が催す環境フェスティバル。下記以外は事前の申し込み不要なので、6月25日(土)はぜひ環境センターまでお越しください！
※詳しくはえこらぼ通信6月号で掲載予定



楽しいイベントがたくさん！
6月25日は環境センター
に集合だ！



【事前申込】 環境センターバックヤードツアー

普段は見られないセンターの裏側が見えちゃう！！
エコラボフェスタにて開催！

第1部 午前10時10分～ 第2部 午前11時30分～
(所要時間各50分程度) ※部は抽選で指定します。



- 申込期限 5/27(金)
- 当選者への連絡 6/3(金)まで
- ◎場所 ふじみ野市・三芳町環境センター
- ◎対象 小学生以上
(小学生は保護者同伴)
- ◎定員 40人
※定員を超えた場合は抽選し
当選者のみに期日までに連絡します。
- ◎服装 長そで、長ズボンでお越し下さい
※サンダル不可
- ◎申込方法 電話か電子申請
(https://s-kantan.jp/city-fujimino-saitama-u/offer/offerList_initDisplay.action
か右記QRコード)で申し込む
- ◎申込先 環境課 ☎049-262-9022
(8:30～17:15、土日・祝日以外)



たべものとのステキなお付き合い



日本では毎年約570万トンものたべものが食べられないまま捨てられます。
大切なたべものをムダにしないよう日頃からこころがけをしましょう。

【買い物のとき】

- ・買い物の前に冷蔵庫にある食材をチェックしよう
- ・必要な分だけ買おう
- ・すぐに食べるなら、「てまえどり」しよう

【調理、食事のとき】

- ・残っている食材から使い、食べきれる量を作ろう
- ・食べ残った料理は、リメイクレシピなどで食べきろう
- ・食品に書いてある保存方法を守って保存しよう
- ・野菜は、冷凍、乾燥など下処理し、ストックしよう

【外食のとき】

- ・少な目にしてもらうなど食べられる量だけ注文しよう
- ・どうしても残った場合はお持ち帰りも考えよう

すぐに食べるなら
賞味期限が近いものを
えらんでみよう



残っている
食材から使おう！



食べきれる量
を注文しよう

