

◆食品ロス対策

例えばご家庭では...



食材の「使い切り」!

野菜の皮や葉っぱなど、普通は捨ててしまうところも活用しましょう

(例) 里芋の皮のきんぴら



「食べ切り」!

余ってしまった料理も、ちょっとした工夫で別の料理にリメイクすると、食べ切ることができます

(例) きんぴらのハンバーグ



(例) ポテトサラダのオムレツ



上のようなレシピが「消費者庁」のホームページにたくさん載っています。ぜひ活用してみてください♪

またこの「エコライフプラザ通信」では、東京聖栄大学の協力を得て、「食べ切り・使い切りメニュー」を掲載しています。No.22号やNo.24号をご覧ください。



飲食店では...

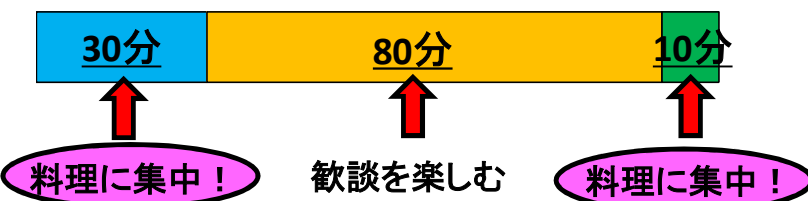
3010(サンマルイチマル)運動!

宴会時など料理が次々と運ばれてくる場合、

- ① 乾杯後はじめの30分は料理を楽しむ
- ② お開き前の10分はもう一度料理を楽しむ

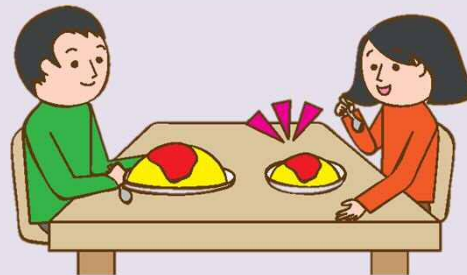
この2つを意識して残さず食べましょう!

2時間の宴会の場合



小盛りメニューや料理の取り分け

小盛りメニューやハーフサイズなど、予め食べ切れる量の注文をしましょう。友人や家族で料理を取り分けることも大切ですね。



「フードドライブ」というイベントもあります!

☆フードドライブとは

食べられずに余ってしまった食品(賞味期限まで1か月以上あり、未開封のもの)を集めて、福祉施設などに寄付する事業です。



←集まった食品

実際の様子→

10月4日(日)にテクノプラザかつしか(青戸7-2-1)で開催された「環境緑化フェア」で実施いたしました!

集まった食品は**92kg**! コンテナで5箱ほどの量になりました。ご提供いただいた方、ありがとうございました!

次回の開催は未定ですが、実施する際はぜひご参加いただき、食品ロスの削減にご協力をお願いいたします。

なお「フードドライブ」は個人でも実施することができます。職場や学校、ご近所の皆さんと一緒に、3R活動の一環として実施してみませんか? 詳しくはリサイクル清掃課(5654-8273)までお問い合わせください。



お買い物の時にも...

商品は陳列棚の手前から

賞味期限が長い商品をついつい陳列棚の奥から取ってしまいがちですが、残った商品は廃棄されてしまいます。手前の商品から取るようにしましょう。



買い物に行く前に冷蔵庫をチェック!

「セール品で安い、いつか食べるからとりあえず買っておこう」という食品は、いつの間にか忘れ去られてしまう『食品ロス予備軍』です。買う前に冷蔵庫を確認し、実際に食べる量だけを買うようにしましょう。



食品メーカーも努力しています

食品メーカーも、技術革新により賞味期限を少しでも長くさせたり、期限表示を日にち単位から月単位に変更したり、食品廃棄を減らす努力をおこなっています。

これからもご協力
よろしくお願
いたします

