

「もったいない」を取り戻そう!

えどがわ食べきり推進運動 展開中!

どのくらい「もったいない」のでしょうか?

食品ロスの現状

国内では、年間で約632万tの「食品ロス」が発生しています。
(環境省ホームページ参照 ※平成28年6月公表。)

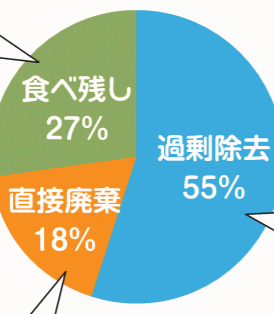
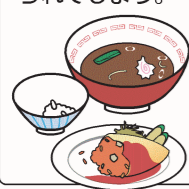
区内では、ごみ量や組成分析調査などから、一人あたり年間で約29.4kg、
区内全体で年間で約2万tの食品ロスが発生していると推計しています。

一人で1年間に
こんなに
出しているのね!
もったいない!



家庭での食品ロスの内訳

作り過ぎや注文のし過ぎなどで食べきれず捨てられてしまう。

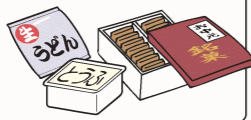


野菜や果物の皮の厚みなどで食べられる部分まで捨てられてしまう。



消費者庁
ホームページ参照

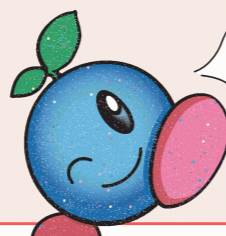
賞味期限、消費期限切れにより、使いきれずに捨ててしまう。



29.4kgとは?

- 例えば ご飯 約200杯
- 例えば リンゴ 約108個
- 例えば あじの開き 約326尾

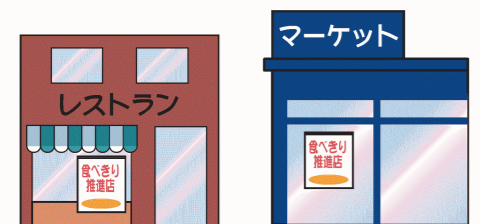
食品ロス削減のために
区が行っている
取組みを見ていこう!



取組み1 はじまります! 「食べきり推進店」

食べきり推進店とは

食べ残しの削減等に取り組む店舗を「食べきり推進店」として区ホームページで紹介し、店舗にはポスターやステッカーの掲示をお願いします。これらを目印に「食べきり推進店」を是非ご利用ください!(ただいま準備中です。9月以降、紹介します)



食べきり推進店の取組み例

- ハーフサイズや小盛りメニューを導入している
- お客様の要望に応じて、ご飯や麺などの調整ができる
- ばら売り・量り売りを導入している
- 閉店、賞味期限間近などによる値引き販売を行っている
- フードバンクへの食品提供を行っている
- 食品ロス削減につながる声掛けやポスターの掲示を行っている
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組みを行っている

上の取組み例を1つでも行っていれば「食べきり推進店」です。店舗の皆さん、お気軽にご参加ください。



取組み2 聴いて感動! 試して納得! 「食べきりレシピトークショー」開催



行長万里先生

参加費
無料

某有名レシピ検索サイトでのアクセス数は100万件を突破!!
テレビ・CM・雑誌など多方面で活躍中の料理研究家「行長万里」先生がトークショーと料理教室で、おサイフにもやさしい、目からウロコのアイデアレシピを直接伝授! 皮・芯・骨などの脇役素材を、食事の主役へと簡単に大変身させる魔法の技で、食卓に笑顔と感動をお届けします!!

- 開催日時: 11月6日(日) 午後1時~4時
- 場所: グリーンパレス
- 内容: <第1部> トークショー (午後1時~2時)
<第2部> 料理教室・映画鑑賞* (午後2時30分~4時)

*料理教室は当日抽選(30名程度)です。抽選に漏れた方は映画「もったいない」をご鑑賞ください。

受付開始日など、
詳細は広報や
区ホームページなどで
9月以降お知らせ
いたします!



取組み3 今年も実施! フードドライブ

「フードドライブ」とは、家庭で余っている食品を持ち寄り、地域の福祉団体などに提供する活動です。

NPO法人「セカンドハーベスト・ジャパン」と提携し、平成27年の環境フェアから実施しています。

環境フェア2016の実施結果

- 参加人数……80名
- お持ちいただいた食品の数……817点
- 重さ……238kg



ご協力
ありがとうございます



フードドライブ参加者の声

- 自宅で食べない食品をいただいて、どうしようか考えていたところなのでありがたいです。
- 食べきれない場合、ごみに出していたので、良い企画だと思います。
- 家庭にある食材を確認する機会になりました。
- 食品の大切さを感じました。

10月9日(日) 区民まつりでも実施します!

家庭で使う予定のない食品がありましたら、ぜひお持ちください!

このような食品をお願いします

- 缶詰(肉、魚、野菜、果物など)
- 乾物(パスタなど)
- インスタント・レトルト食品
- 嗜好品(お茶、コーヒーなど)
- (冷凍・冷蔵食品は除く)
- 調味料など

お持ちいただきたい食品の条件

- ① 未開封で包装や外装が破損していないもの
- ② 賞味期限まで1ヵ月以上あるもの
- ③ びん詰めでないもの

