

食品ロスを減らしましょう

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsのロゴマーク

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

世界では、生産された食料の3分の1が廃棄されており(※)、平成27年9月の国連サミットで採択されたSDGs「持続可能な開発目標」では、令和12年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させることをめざしています。

日本でも、食品ロスを国民一人当たりで換算すると、茶わん約1杯分(約139グラム)の食べ物が毎日捨て

※出典:FAO(国際連合食糧農業機関2011年)

てられていることとなります。区でも、平成30年度に集積所に出されている可燃ごみの種類と量を調べた結果、約5.3パーセントが未開封の食品等の「未利用食品」でした。「もったいない」ですね。

令和元年には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が制定され、国民運動として食品ロス削減を推進することが明記されました。

問い合わせ

みなとリサイクル清掃事務所ごみ減量推進係 ☎3450-8025

フードドライブ

受付日時 月～金曜(祝日を除く)午前8時30分～午後5時

受付場所

- 各総合支所協働推進課
- 芝浦港南地区総合支所台場分室
- みなとリサイクル清掃事務所ごみ減量推進係

食品ロス削減のため、フードドライブをご利用ください。フードドライブとは、家庭で余っている食品を集め、食品を必要としている人にフードバンク等を通じて提供する活動です。区では、フードドライブで集めた食品を、港区生活・就労支援センター、港区子ども食堂ネットワークおよびフードバンクに提供しています。詳しくは、港区ホームページをご覧ください。

集める食品の条件

- 包装や外装が破損していないもの
- 生鮮食品以外のもの
- 未開封のもの
- びん詰でないもの
- 賞味期限の記載があり、2カ月以上先のもの(米・塩等を除く)

※米(精米してから2年以内)、パスタ、食用油、調味料(醤油、味噌、砂糖等)、インスタント食品、レトルト食品、缶詰(肉、魚、野菜、果物等)等が特に喜ばれます。

※持ち込みは持参のみで、郵送での受け付けは行いません。

※区が引き取りに行くことはできません。

実績 食品1097個 296キログラム(平成31年4月21日～令和2年1月31日)



「食品ロスになりがち食材」を活用したスイーツレシピコンテストの最優秀賞・優秀賞の紹介

最優秀賞

「洋×和 甘じょっぱい デコ大根もち」
(応募者:小柳健さん)



1本買うと余りがちになる「大根」や「粉類(小麦粉・片栗粉等)」を上手に活用しています。

優秀賞

「ブロッコリン」
(応募者:岸本花那さん)



「ブロッコリーの茎」を活用し、ミキサーを使用することで、短時間で完成する工夫をしています。

「ザクザク。きな粉の絞り出しクッキー」
(応募者:永井梨恵さん)



「きな粉」を活用し、新たに食品ロスを生まない工夫をしています。

「ごほうびタルト」
(応募者:篠崎仁菜さん)



「バナナ」や「菓子(クッキー等)」を活用し、子どもが喜びそうな作品に仕上げられています。

令和元年12月に「食品ロスになりがち食材」を活用したスイーツレシピコンテストを実施しました。応募いただいた26作品の中から最優秀賞、優秀賞を選びました。応募作品は、どれも食品ロス削減の工夫をされていました。最優秀賞、優秀賞作品のレシピは港区ホームページからご覧いただけます。

港区 [食品ロスになりがち食材](#) [検索](#)

区では、1面に掲載したフードドライブの取り組みの他、区民の皆さん、事業者の皆さんの協力を得て、次の取り組みを推進しています。

食べきり強化月間

期間 春の陣 3月16日～4月15日
冬の陣 12月16日～1月15日

内容 区では、宴会やパーティー等の外食が多くなる忘年会・新年会シーズンと歓送迎会シーズンを「食べきり強化月間」に指定しています。期間内には、宴会等の30・10運動をPRしています。

宴会時の30・10運動

味わいタイム

●乾杯後の30分間はできたての料理を楽しみましょう。

食べきりタイム

- 終了前の10分間も食べることを優先する時間にしましょう。
- 幹事の方は、宴会の開始と終了の前に、料理を食べきるよう参加者に声掛けをしましょう。
- 店を予約する際には、コース料理の量を事前に確認し、食べきれる量を注文するようにしましょう。



問い合わせ

みなとリサイクル清掃事務所ごみ減量推進係 ☎3450-8025

おうちで「残さず食べよう」 さんまる いちまる 30・10運動

家庭内での食べ残しを減らす運動です。

毎月30日は冷蔵庫クリーンアップデー

冷蔵庫にある賞味期限や消費期限が近いものや、傷みやすい野菜や肉類を積極的に活用して、冷蔵庫の中をきれいにしましょう。また、冷蔵庫以外の食品棚も確認しましょう。



毎月10日はもったいないクッキングデー

「もったいない」を今一度意識しながら、普段は捨ててしまいがちな野菜の皮等を生かした料理や、余った料理を使って、別の料理にリメイクしてはいかがでしょうか。



3キリ運動

家庭から発生する食品ロスを減らすためには、「3キリ運動」が有効です。区では、生ごみの減量に向けて「使いきり・食べきり・水きり」の3キリ運動を推進しています。

使いきり 食材を必要な分だけ購入し、無駄なく活用しましょう

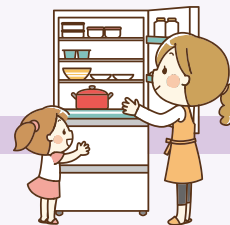
- 出掛ける前に冷蔵庫の中を確認し、計画的に買い物をしましょう。
- バラ売り等を活用し、余分なものは買わずに済ませましょう。
- 冷凍保存等を活用し、食材を使い切りましょう。

食べきり 料理は残さず、おいしく食べきりましょう

- 料理は食べきれぬ分だけ作りましょう。
- 残ったものはアレンジして食べましょう。

水きり 生ごみの約8割は水分です。ごみに出すときは、水気をしっかり切りましょう

- 生ごみは風通しの良い場所で乾かしてから出しましょう。また、家庭用生ごみ処理機を活用しましょう。区では、家庭用生ごみ処理機の購入助成を行っています(購入金額の2分の1、上限2万円)。



ごみの削減のため
あなたにできることは
この他にも

「その他再生可能紙」は「資源」で出すことができます

「その他再生可能紙」は民間の再生工場に運ばれて、絵本、段ボール箱、紙筒等にリサイクルされます。限りある資源の循環利用とごみの減量のために、資源やごみの分別に取り組みましょう。

その他再生可能紙

- はがき、封筒
- トイレットペーパー、ラップの芯
- 菓子箱、おもちゃの箱
- 包装紙、紙袋
- メモ用紙、コピー用紙
- カレンダー、ティッシュの箱

※ビニール部分や紙以外の部分は取り除く。



「その他再生可能紙」は、「紙袋」に入れて出すことができます
※紙袋は取っ手も紙のものに限ります。

リサイクルできない紙類

次のような紙類は可燃ごみに出してください。

- 加工してある紙
例:ビニールやアルミコーティングされた紙、防水加工された紙、感熱紙、カーボン紙、ノーカーボン紙糊のついた紙(圧着はがき等)
- 汚れや匂いのついた紙
例:ピザの箱、使い終わったティッシュペーパー、洗剤の箱
- シュレッダーくず
- 植物以外の素材が含まれる紙
例:セロハン紙、紙おむつ、生理用品、不織布(マスク等)、ビニールのついたティッシュ箱や封筒、ストーンペーパー

問い合わせ

みなとリサイクル清掃事務所ごみ減量推進係 ☎3450-8025

この広報紙は、誰にでも読みやすく、伝わりやすいフォント(ユニバーサルデザインフォント)を使用しています。