



新型コロナウイルス感染症への
感染防止対策にご協力をお願いします。

新型コロナワクチン接種については8面へ

元気な地球を守るために一緒に考えませんか？

食品ロス削減のために、 いまできること

10月は
食品ロス
削減月間

日本での食品ロス(=本来食べられるのに捨ててしまう食品)量は、1人当たりが毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てている量と同じと推計されています。食品ロスの削減は、廃棄物、温室効果ガスの削減や環境負荷の軽減にもつながります。

▶環境保全課 ☎042-438-4042

買い物のとき

- 買い物の前に冷蔵庫の中を確認して、食べきれない分だけ買う
- すぐに食べる商品は、賞味期限などが近い商品を選択(陳列順)



調理のとき

- 食べられる分だけ作る
- 切ったときに出る野菜の皮などは有効活用



野菜皮のポン酢漬け レシピ

《材料》

- 大根の皮.....50g
- ニンジンの皮.....50g
- ショウガ.....5g

- 塩.....少々
- 味ぽん.....大さじ1
- 亜麻仁油.....適宜

《作り方》

- ① 大根の皮、ニンジンの皮を千切りにする。
- ② 塩を軽く振り、よくもんで水分を絞る。
- ③ ショウガもよく洗い皮ごと千切りにする。
- ④ 保存バッグに②③とAを入れ冷蔵庫で一晩漬ける。



保存のとき

- 冷凍保存の活用
- 食べ残し忘れ防止のため、開封済みのものを手前に置くなど冷蔵庫内の配置を工夫



外食のとき

- 食べきれない量を注文
- 食べきれない場合は、持ち帰りを検討

このマークがあるお店は、食べ残しの持ち帰りを推奨しています

持ち帰る際は、お店の方に注意事項をしっかりと確認！



食べきれないとき

- フードドライブなどへの参加やお裾分けを検討



フードドライブにご協力ください

ご家庭に買すぎて食べきれない食品や食べる予定のない贈答品が余っていたら、寄附をお願いします。

集まった食品は、コロナの影響を受けている大学生などに配布します。

時 10月31日(月)~11月8日(火)

場 田無庁舎2階総合案内横、防災・保谷保健福祉総合センター1階警備室前、ごみ減量推進課(エコプラザ西東京)



集まった食品を配布します

コロナの影響を受けている大学生などに、食品を配布します。

ご来庁の際は、マイバッグ・学生証などをご持参ください。

時 11月12日(土)午前10時~正午

場 イングビル
対 在住・在学の大学生など(短大生・専門学校生を含む)



家庭では 3つの食品ロスに 気をつけよう!

食べ残し

食卓にのぼった食品で、食べきれずに廃棄されたもの



直接廃棄

賞味期限切れなどにより使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの



過剰除去

野菜の皮を厚く切りすぎるなど、食べられる部分まで過剰に除去すること

