

16環清送第93号
平成28年6月21日

各町会長・自治会長 様

江戸川区環境部
清掃課長 岡崎 由紀夫

出前講座のご利用について（ご案内）

時下、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

日ごろから区の清掃・リサイクル事業に、ご理解とご協力をいただきましてありがとうございます。

さて、本区ではごみの減量やリサイクルの推進に向けて様々な普及啓発事業を行っています。その一つとして職員が町会などの会合に出向いて講話をする出前講座を実施しています。

つきましては、町会・自治会内の各種会合、行事の前後などにご活用いただきたくご案内申し上げます。

今年度より本来食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」の削減のために、「えどがわ食べきり推進運動」をスタートさせました。同封の水色のチラシをご覧ください。

この取組についても皆様にご紹介する内容をご用意しておりますので、出前講座の内容としてご検討ください。

〔お問い合わせ先〕

環境部清掃課ごみ減量係 小 川(達)

電 話 5662-1689 (直通)

FAX 5678-6741

出前講座

のお知らせ！



◇ごみの減量・分別・リサイクルについて

みんなで、楽しく、再確認！

★ごみの減量・分別等に興味や疑問をお持ちの方、是非お申し込みください！

ごみの減量・分別・リサイクルについて、区職員が直接伺い、お話をさせていただきます。役員会や定例会の間、美化運動の日程に合わせるなど短時間でも結構です。

ぜひ、地域の皆さまがごみや資源のリサイクルについて知る機会として、出前講座をご活用ください。

お申込みは、町会・自治会、くすのきクラブ、PTA等、各種グループ単位でお願いします。

※古着・古布の回収についてもご相談ください。

テーマ

「えどがわ食べきり推進運動」展開中！

★ **えどがわ食べきり推進運動・食品ロスについて**

- ★ ごみの減量（3R）について
- ★ ごみの分別について
- ★ 資源にできるプラスチックについて
- ★ 資源にできる雑がみについて
- ★ 集団回収について
- ★ 楽しい生ごみリサイクル講習会

江戸川区では、年間で約2万トン食品ロスが発生していると推計されています！

「もったいない」と感じたら！

出前講座を利用して
食品ロスを減らしましょう！

《お申込み・お問い合わせ》

環境部 清掃課 ごみ減量係

電話：5662-1689 FAX：5678-6741

※裏面の依頼票をご利用ください。

太枠の中だけ
ご記入ください

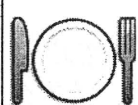
環境部 清掃課 ごみ減量係 FAX 5678-6741

えどがわ

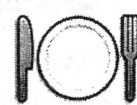


食べきり推進運動

食品ロス
削減大作戦



使いきる、食べきることによって減らせます!
「食品ロス」はもったいない!



「食品ロス」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



「世界中のもったいない」を考えよう

世界では

食料生産量の3分の1にあたる約13億トンが毎年廃棄…

(国際連合食糧農業機関より)

経済的コスト約85兆5千億円

日本全体では

年間で約642万トンの「食品ロス」が発生

(環境省HPより)

約半分は家庭から出たものです!

江戸川区では

年間で約2万トンの食品ロスが発生一人当たり年間で約29.4キログラム

(環境省資料から)

お茶碗約200杯分に相当します



もったいない!

主な発生原因は?

過剰除去

野菜や果物の皮の厚むきなどで



食べられる部分まで捨てられる

食べ残し

作り過ぎや注文のしすぎなどで



食べきれず捨てられる

直接廃棄

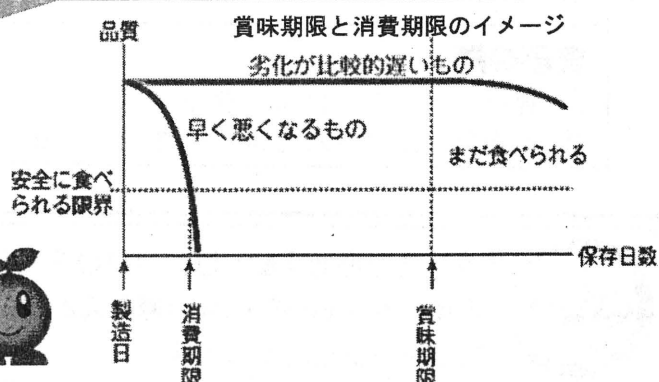
必要以上に購入する、お中元などでいただいたままにすると



賞味期限が切れ、そのまま捨てられる

すぐ捨てないで! 賞味期限切れ食品

食品の期限表示には、「賞味期限」と「消費期限」があります。「賞味期限」は「おいしく食べられる期限」です。賞味期限が切れてもすぐには捨てず、見た目や臭いなど、自分で食べられるか確かめましょう。



いよいよ

「もったいない」を取り戻そう！

「えどがわ食べきり推進運動」

始動。

食品ロスを減らすためには区民の皆さんの日常での取組みが欠かせません。「もったいない」を合言葉に、区は区民の皆さん、事業者と一体となった取組み、「えどがわ食べきり推進運動」を展開します！
まずは食品ロスを知り、私たち一人ひとりができることから始めましょう！

👉「食べきり推進店」がスタート！

食べ残しの削減等に取り組む店舗を「食べきり推進店」として紹介し、区民の皆さんの取組みを後押しできるように区内に広げていきます。「食べきり推進店」には、ポスター・ステッカーなどの掲示をお願いします。区民のみなさん、これらを目印に「食べきり推進店」を是非ご利用ください。

【取組み例】

- ◎ハーフサイズや小盛りメニューの導入 ◎お客様の要望に応じて、ご飯や麺などの量の調整
- ◎閉店・賞味期限間近などによる値引き販売 ◎声掛けやポスターの掲示など

👉「食べきりレシピトークショー」を開催！

これまで食品ロスとなっていた何気なく捨てていた食材や、余りものを活用した調理方法を紹介。テレビ・CM・雑誌など多方面で活躍の料理研究家が、トークショーと料理教室で目からウロコのアイデアレシピを直接伝授します。11月開催予定です。

👉「フードドライブ」も実施！

家庭で余っている食品を持ち寄り、NPO法人を通じて広く地域の福祉施設などに提供する活動です。今年も環境フェア、区民まつりで実施します。

各取組みの詳細は、広報やホームページでお知らせします。

いくつ
やっていますか？



実践チェックリストで「もったいない」を確認！

買いもの

- ① 買い物前に冷蔵庫の在庫をチェックする
- ② ばら売り、量り売りなどを利用し必要な量だけ購入する
- ③ 商品棚の手前から購入する（極端な鮮度志向を控える）

はい いいえ

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

調理の際

- ① 残っている食材から使う
- ② 野菜や果物の皮を厚くむき過ぎない
- ③ 食べられる量だけ調理する
- ④ 「賞味期限」が切れても食材の状態を判断して使いきる

はい いいえ

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

食事の際

- ① 食卓に出たものは食べきる
- ② 外食時、食べきれる量だけ注文し、食べ残さない

はい いいえ

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



「食べきり推進運動」は、NPO法人えどがわエコセンターがすすめる「もったいない運動えどがわ」とともに、日本一のエコタウンを目指します。

《問い合わせ先》

江戸川区環境部清掃課ごみ減量係
電話 5662-1689（直通）