

食品ロスとは…
まだ食べられるのに
廃棄される食品のこと

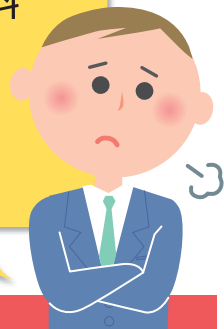
今日から実践!
食品ロス
削減活動

宴会料理 おいしく残さず食べきろう!

外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン

国内の食品ロスの年間発生量(632万トン農林水産省及び環境省「平成25年度推計」)は、世界全体の食料援助量(年間約320万トンWFP資料「平成26年」)の約2倍に匹敵します。

宴会料理の食べ残し量は、ランチ・定食の5倍になります。(平成21年度農林水産省「食品ロス統計調査」より)
料理の食べ残しを減らす“ポイント”を確認しよう!



💡 宴会前のポイント!

参加者の好みや食べきれる量をチェック

- ▶ 店やメニュー選びに活用する

食べきれる量のメニューをチョイス

- ▶ ハーフサイズ、少量コースなど、料理の量を選ぶ

💡 お開き時のポイント!

おいしい料理とお店に感謝!「ごちそうさまでした」



※食べきれなかった料理は、
お店に確認して持ち帰りましょう。

💡 宴会料理“食べきり”のポイント!

【コース料理提供時の例】

⇒ 味わいタイム

- ▶ 乾杯後**30**分間は料理を楽しむ
- ▶ 料理はできたてを味わう

キーワードは
30・10
(さんまる・いちまる)

⇒ 楽しみタイム

- ▶ 全員で親睦を深める
- ▶ 料理のことも忘れない
- ▶ 料理がたくさん残っているテーブルから少ないテーブルへ料理を分ける



⇒ 食べきりタイム

- ▶ お開き前の**10**分間はもう一度料理を楽しむ
- ▶ 幹事は「食べきり」を呼びかける
- ▶ 大皿料理の残りは小分けにして食べやすくする

料理をしっかりと楽しみながら、
食品ロス削減に取り組みましょう!



幹事さんメモ

- ☑ 予約をする前に、参加者の好みや食べきれる量をチェック(店やメニュー選びに活用する)
- ☑ 予約をする時に食べきれる量のメニューをチョイス(ハーフサイズ、少量コースなど、料理の量を選ぶ)
- ☑ 宴会のはじめと、なか頃、終わりに「食べきり」を呼びかける

消費者庁資料をもとに作成

NO-FOODLOSS PROJECT とは…



(愛称: ろすのん)

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

我が国では、関係5省庁が連携して事業者と家庭、双方における食品ロスの削減を目指し、**食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)**を展開しています。

出前講座 「ごみとリサイクルについて」



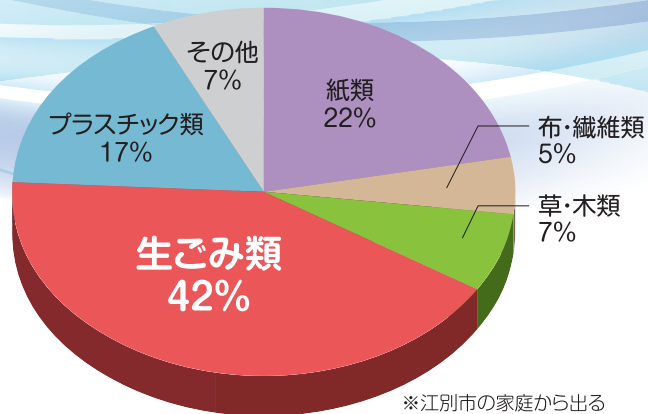
ごみとリサイクルについての出前講座「ごみとリサイクルについて」を実施しています。ごみとリサイクルについて、もっと知りたいことはありませんか。市では、皆さんの要望に応じて職員等が直接訪問し、ごみとリサイクルのいろいろな疑問について、わかりやすくお答えいたします。

問い合わせ先 廃棄物対策課 ☎383-4211

生ごみ減量の取り組みにご協力ください

市内の家庭から出る可燃ごみの中で、**生ごみ類の割合**が最も多く、全体の**42%**ほどになります。生ごみは、水分を多く含んでいます。ごみを出す前に水切りなど、一手間かけることで、量を減らすことができます。ここでは家庭でできる生ごみの減量の取り組みについてご紹介します。

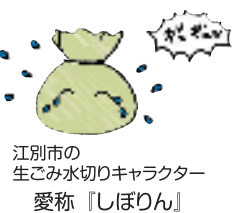
市内の家庭から出る可燃ごみの割合



※江別市の家庭から出る可燃ごみの分析結果



方法1 生ごみの水切り



水切りのポイント

- 水に濡らさない
- しぼって乾かす
- ごみ出し前にもうひとしぼり

生ごみの**約80%**は水分で、悪臭や腐敗の原因となります。捨てる前に「ギュギューツ」とひとしぼりして、ごみの減量につなげましょう。ひとしぼりするだけで水分量が平均約10%減ると言われています。



水切りに便利なグッズもあります。使いやすいものを探してみましょう。

- ▶ 水切りネットを三角コーナーの底で押ししぼる。
- ▶ 不要なCDなどに水切りネットを通し、シンクに押し付けてしぼる。
- ▶ 水切り紙袋を使う。
- ▶ しぼれる三角コーナーなどを使う。



方法2 生ごみの乾燥化

生ごみを乾燥させると、腐敗によるいやな臭いやぬめりを防ぐことができ、衛生的です。野菜くずなどの生ごみは、1日置くだけで**約20%の水分**を減らすことができます。

乾燥処理の方法

- ① 生ごみを新聞紙に広げて、軽く包みます。
- ② 新聞紙の包みを、風通しのよい容器（洗濯ネットやプラスチック製の洗濯かごなど）に入れて、風通しのよい場所に置きます。
- ③ 1日以上置くと、およそ20%の水分量が減ります。

注意 カラスなど動物に荒らされないよう、置き場所にご注意ください。



うまく乾燥させるポイント

- 風通しのよいところに置きましょう。
- 新聞紙で生ごみを包むときは、表面積が広がるように、大きく包みましょう。
- 少量ずつの方が、よく乾燥します。
- コーヒー殻やお茶殻は乾燥に時間がかかるので、長く乾燥させます。

白菜の葉を乾燥させたときの減量効果



48時間の乾燥で重量が約50%減少しました。



方法3 生ごみの堆肥化

助成対象の容器	段ボール式容器	密閉式容器	コンポスター
	屋内用 	屋内用 	屋外用
助成額	1,000円		
自己負担額	573円	1,000円~2,000円	3,000円~7,000円

家庭から出される生ごみを良質な堆肥に変身させて、**家庭菜園やガーデニング**で有効活用しましょう。

市では、生ごみを堆肥化する時に使用する堆肥化容器の購入に**助成制度**を用意しております。この機会に生ごみ堆肥化にチャレンジしてみませんか。

詳細は廃棄物対策課 (☎383-4211) までお問い合わせください。