

資料編

《用語解説》

《持続可能な開発目標》

誰一人取り残さない持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現のため、国連の2015年9月のサミットにおいて採択された2030年を年限とする17の国際目標。

《江別市食育推進計画》

現計画は第3次計画で、計画期間を2019年度（令和元年度）から2023年度（令和5年度）までの5年間とし、保健分野、福祉分野、教育分野、農商工分野が、「食」「健康」「教育」「農」などに関わる様々な関係者・団体等と連携を図りながら、食育活動を推進する。

《江別市環境管理計画》

良好な自然環境の確保などを目的に、計画期間を30年間とした「えべつアジェンダ21ー江別市環境管理計画一」を平成7年度に策定し、これまで「江別市環境管理計画前期推進計画」、「江別市環境管理計画中期推進計画」、平成26年（2014年）3月に最後の10年間を計画期間とした「江別市環境管理計画後期推進計画」を策定し、地球温暖化の防止、省エネルギーの推進などの地球環境のほか、自然環境、生活環境、快適環境の4つの区分を対象とし、環境の保全及び創造に関する施策を計画的に推進する。

《脱炭素（ゼロカーボン）》

温室効果ガスの排出を全体としてゼロにするゼロカーボンは、エネルギー源を化石燃料等から再生可能エネルギーに転換することで二酸化炭素をはじめとする温室効果ガス等の人為的排出量を削減し、更に、植林、森林管理などによる「吸収量」を差し引いて、合計を実質的にゼロにすることを意味する。

国では、2020年10月に2050年までに温室効果ガスの排出を全体としてゼロにする、カーボンニュートラルを目指すことを宣言している。

なお、ゼロカーボンとカーボンニュートラルと同義である。

《サプライチェーン》

商品や製品が消費者の手元に届くまでの、調達、製造、在庫管理、配送、販売、消費といった一連の流れのこと。

《過剰除去》

野菜の皮等を除去する際に過剰に除去すること。

《規格外品》

食品の重量・容量や色・形状が標準と異なるものや包材の不良が発生したもの。

《消費期限》

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示すもの。（食べられる期限）

《賞味期限》

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認め

られる期限を示すもの。(おいしく食べられる期限)

《30(さんまる)・10(いちまる) 運動》

宴会で乾杯後30分は食事を楽しみ、終了10分前に席に戻って再度食事を楽しむことで、食品ロスを削減する取り組み。

《食材使いきり・冷蔵庫収納講習会》

食材を無駄なく使う方法や、冷蔵庫での上手な保存方法を学ぶ講習会。

《てまえどり》

スーパーマーケットやコンビニエンスストア等の棚の前側に置かれている消費・賞味期限の近い食品を消費者が選んで購入することで、消費・賞味期限切れの食品廃棄を減らす取り組み。

《食育》

様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を有し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

《食品ロス削減月間》

食品ロス削減推進法において、毎年10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めている。

《フードバンク活動》

主に企業や農家から発生する食品を寄贈してもらい、食べ物を必要としている人のもとへ届ける活動。

《フードドライブ活動》

主に家庭で余っている食べ物を持ち寄り集めて、地域の福祉団体や、フードバンク等へ寄付する活動。

《子ども食堂》

地域住民等による民間発の取組として無料または低価格で食事を提供するほか、コミュニティの場を設ける社会活動。

江別市食品ロス削減推進計画

令和5年3月発行
(2023年3月)

編集・発行 江別市生活環境部環境室廃棄物対策課
〒067-0051
江別市工業町14番地の3
TEL (011) 383-4211
FAX (011) 382-7240
メールアドレス
seiso-haikibutsu@city.ebetsu.lg.jp

