

ご存知ですか/ 10月は 食品ロス削減月間

5月に「食品ロス削減推進法」が可決・成立し、国を挙げて食品ロスの削減に向けた取組みが始まりました。また、毎年10月を食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため「食品ロス削減月間」と定められました。



区の実践を紹介いたします

1. 食べきり協力店の登録

食べ残しを減らす取組みを行う飲食店を「豊島区食べきり協力店」として登録します。登録店にはステッカーやポスターの配布のほか、区ホームページで各店舗の取組みを紹介するPR活動などを実施します。



▲女子栄養大学内にある「松柏軒」が食べきり協力店の第1号です。

2. フードドライブ

区は各家庭から提供された食品を、豊島区民社会福祉協議会をとおして区内の子ども食堂や食品提供を必要とする方々に渡しています。



余っている食品の提供をお願いします！

- ① 未開封で、包装・外装が破損していない。
- ② 賞味期限が2か月以上あること、また、それが明記されている。
- ③ 生鮮食品ではないもの。冷蔵・冷凍が必要でないもの。
- ④ 常温で保管が可能であるもの。
- ⑤ 商品説明が外国語のみではないもの。

受付可能な食品は①～⑤を満たすものに限り、また、保存状態によりお持ち帰りいただく場合があります。

- 受付窓口 区役所本庁舎6階環境政策課、豊島清掃事務所
いずれも午前8時30分から午後5時まで(日曜日、祝祭日と年末年始を除く。区役所本庁舎は土曜日を除く)

今日からできる食品ロス削減

買い物編



買い物に行くときは冷蔵庫のなかを見てから行きましょう。また、食材は必要な分だけ買しましょう。

point
作り置きができる食材は、まとめ買いするとお得!



食卓編



同じ食材でも味付けが変われば飽きずに食べることができます。



作り置きの料理は傷みややすいものから食べましょう!

point
余ったら冷凍保存!



point
定期的に「冷蔵庫クリーンデー」を行うと食材の無駄を減らせますよ。

食品ロス削減対策講演



10月14日(祝) 午前10時～午後0時30分
としまセンタースクエア(区役所本庁舎1階)

講演内容

- ①「めざそう! ロスをロスする食育」
講師…女子栄養大学学長/香川明夫氏
- ②「意外に知らない冷蔵庫収納のテクニック」
講師…食品ロス削減アドバイザー/島本 美由紀氏



講演会当日には
フードドライブ受付窓口を設置します

☎電話かEメールで「ごみ減量推進課事業推進グループ☎3981-1142、☎A0014801@city.toshima.lg.jp」へ。

ごみを出すときのルール



外国籍等区民にごみ出しルールをお知らせするため、一般集積所などの看板にごみの分別・出し方のQRコードシールを貼りだします。リンク先のページでは8つの外国語で「資源回収・ごみ収集のお知らせ」を案内します。

- 言語 英語・中国語・韓国語・ベトナム語・ミャンマー語・ネパール語・タイ語・ヒンディ語



景観まちづくり講演会 都市と移動—変貌する東京—

11月8日(金) 午後7～9時 としまセンタースクエア(区役所本庁舎1階)

東京建物 BrilliaHALLのオープンがもたらす、池袋を歩きかう人々の行動の変化は、どのようなまちの将来を導くのか? 観光まちづくりなどに関する研究を手がけ、世界的に注目を集める都市工学研究者である豊島区民の講師とともに考えてみませんか。
◇講師…東京大学大学院工学系研究科教授/羽藤英二氏◇200名 ㊟6か月～未就学児。要予約。



☎電話かファクスかEメール(氏名(ふりがな)、電話番号を記入)で10月25日午後5時までに「都市計画グループ☎4566-2633、☎3980-5135、☎A0022603@city.toshima.lg.jp」へ※先着順。手話サービス希望の場合は要事前相談。