



区民の集い

「食品ロス削減の取組みの輪を広げよう！」

豊島区では、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を減らす取り組みを行っています。食品ロス削減月間である10月に、食品ロス削減の輪を広げるイベントを開催します。

日時 令和元年10月14日(月・祝) 午前10時00分から午後12時30分

としまセンタースクエア 【豊島区南池袋2-45-1 豊島区役所1階】

対象 どなたさまでも (先着120名)

当日はフードドライブも行います
詳しくは裏面をご覧ください。

申込方法

電話かEメールで、10月11日(金)までに
必要事項(住所、氏名、電話番号)を
「豊島区ごみ減量推進課」までご連絡ください。

TEL: 3981-1142 (ごみ減量推進課直通)

Eメール: A0014801@city.toshima.lg.jp

講演1

「めざそう！ロスをロスする食育」

講師：学校法人香川栄養学園

女子栄養大学学長 香川 明夫 氏

食べ物って「あって当たり前」と思っていませんか？
豊かな食に囲まれた私たち。今、目の前にある「食品ロス」の課題を
どうとらえて、「ロスをロスする」ことができるのでしょうか。
皆さんで考え、行動できることをめざしたいと思います。



講演2

「意外に知らない冷蔵庫収納のテクニック」

講師：料理研究家・食品ロス削減アドバイザー

島本美由紀 氏

「気が付いたら冷蔵庫の奥で野菜が傷んでいた…」
せっかく購入した食品なのに、最後まで使いきれず捨ててしまった
なんてことはありませんか？
意外に知らない冷蔵庫の収納方法を見直して、食品ロスを減らして
いきましょう。



香川 明夫氏 プロフィール

学校法人香川栄養学園理事長、女子栄養大学・同短期大学部学長。博士（保健学）
埼玉県公立小学校教諭を経て女子栄養大学短期大学部准教授、香川調理製菓専門学校校長等を務める他、子どもの食育や小学校教育全般に関する研究に携わる。
著書（共著）に「栄養教育実習ノート」（医歯薬出版）「栄養教諭論—理論と実際 三訂版」（建帛社）「さかな丸ごと探検ノート」（東京水産振興会）他。

島本美由紀氏 プロフィール

豊島区在住の料理研究家。身近な食材で誰もが手軽に美味しく作れる料理レシピを考案。
家事全般のラク（楽しくカンタン）を追求する「ラク家事アドバイザー」としても活動し、
日本テレビ「ヒルナンデス！」や「Zip」、NHK「あさイチ」などに出演。
テレビや雑誌、講演会を中心に多方面で活躍し、著書は50冊を超える。
一般社団法人「食エコ研究所」の代表理事としても、家庭でできる食品ロス削減アイデアを発信している。

フードドライブの対象となる食品は、

- 1 賞味期限が2か月以上あるもの
- 2 常温保存が可能なもの
- 3 未開封であること
- 4 包装や外装が破損していないもの

1から4すべてにあてはまるものに限りです。

※冷蔵・冷凍が必要なもの、生鮮食品は衛生面からお断りしています。

「フードドライブ」は
家庭に眠っている食品を持ち寄り、
必要とする方にお渡しする
取り組みです。

○アクセスMAP



- A 「東池袋1丁目」バス停・都バス「都 02 乙系統」・「草 63-2 系統」
- B 「豊島区役所」バス停・国際興業バス「池 07 系統」
- C 「東池袋駅」・東京メトロ有楽町線（駅～庁舎間地下通路）
- D 「東池袋四丁目」・都電荒川線
- E 「都電雑司ヶ谷」・都電荒川線

○主催：豊島区

○問い合わせ：ごみ減量推進課 TEL：3981-1142