



やさしさとふれあいの西東京に暮らし まちを楽しむ



# 西東京

主な内容

- 家具等転倒防止器具取付け等サービス…2
- 小学校通学路に防犯カメラを設置…3
- 学童クラブ入会案内…4
- パブリックコメント…5
- 11月は児童虐待防止月間…10

No.394

平成28年(2016)

11/1

市役所代表 番042-464-1311 (平日午前8時30分~午後5時)

発行/西東京市

編集/企画部秘書広報課 〒188-8666 西東京市南町5-6-13

配布/シルバー人材センター 番042-425-6611

詳細はホームページで [西東京市Web](http://www.city.nishitokyo.lg.jp/)

検索

市ホームページ <http://www.city.nishitokyo.lg.jp/>

携帯電話から <http://www.city.nishitokyo.lg.jp/mobile/>



## もったいない!

### 日本の年間食品ロスは世界の食料援助量の約2倍

日本では食料の約60%を外国からの輸入に頼っていますが、その一方で年に約1,700万tもの食品が捨てられています。このうち、まだ食べられるのに廃棄されている「食品ロス(フードロス)」は、約500万~800万t含まれていると推計されており、日本人1人当たり、毎日おにぎり1~2個分を捨てている計算になります。これは我が国の米の年間収穫量(平成24年約850万t)に匹敵し、飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量(平成23年約390万t)を大きく上回ります。

製造時や販売時に発生する「食品ロス」も相当量ありますが、家庭から出されるものだけで200万~400万tと推計されています。市では市民の皆さんにご協力いただき、消費時に発生する「食品ロス」を減らし、環境保全やごみの減量・資源化につなげていきたいと考えています。

◆環境保全課(番042-438-4042) ◆ごみ減量推進課(番042-438-4043)



ごちそうさまって言われたかったです

## 簡単なチェックで食品ロスは減らせます!

### チェック1

#### 買い物の前に…



長期間保存可能な食材は冷蔵庫の奥にしまわれることが多く、気付かないうちに期限切れとなり無駄にしてしまいがちです。日頃から食品の賞味・消費期限を把握して、必要なものだけを買うようにしましょう。

#### 賞味期限とは

おいしく食べることができる期限。長期間保存できる食品に表示されています。

#### 消費期限とは

期限を過ぎたら食べない方がよい期限。品質の劣化が早い食品に表示されています。

買い物の時

### それ、フードレスキュー

すぐに食べるのであれば、期限がせまった値引き商品から購入するなど、買い方でも食料廃棄を減らせます。

値引きシール+つれてってシール



### チェック2

#### 調理の時に…



日持ちのしない食材を、加熱する料理の材料に加えることで、食品ロスを減らすことができます。また、料理をする時は野菜の皮をなるべく薄くむき、キャベツの葉などは捨てるすぎないようにしましょう。

#### エコ・クッキング

エコプラザ西東京では、調理時のエネルギーの節約方法や食材の上手な切り方など料理の実践をとおして、食品廃棄の削減、環境・資源の問題を考える「エコ・クッキング」講座など随時開催しています。

◆エコプラザ西東京(番042-421-8585)



### チェック3

#### 食事の時に…



作り置きした料理や冷凍保存したものを料理に加えることで、食品ロスを減らすことができます。また、料理時間を短縮することもでき、電気・ガス・水道などの削減(CO<sub>2</sub>削減)につながります。前日のおかずや食材にアレンジを加え、新しいメニューに生まれ変わらせることで、食材を無駄なく使い切ることができます。

#### 外食するときは…

##### 食べきれない注文はしない

注文する時に、食べきれぬのか、少なめにできるのかなど確認しましょう。

また飲み会や宴会時には、食べることが2の次になって食べ残りが発生しがちです。食べる時間を設けることで、「もったいない」を減らすことができます。おいしく食べきることに取り組みましょう。

市では、次世代へより良い環境を引き継げるよう、循環型社会の構築に向け、食品ロス削減の観点(もったいない)を基にして、ごみの減量・資源化の啓発に取り組んでいきます。

#### 講座の開催

体験して「フードロス(=食品ロス)」を考える

- エコプラザ西東京では、身近な食材の流れをゲームで体験して「もったいない」を考える講座を随時開催しています。



#### 広報紙での呼び掛け

- ごみや環境に関する広報紙「ECO羅針盤」や市報で、ごみの出し方などについてお知らせしています。

#### 食品リサイクル

- 給食生ごみのリサイクル(市内保育園・小学校・中学校)年間約160t(28年度予定)
- 家庭ごみの生ごみリサイクル250世帯・約27t(28年度予定)