

10月は食品ロス削減月間

食べまる・使いまる・ムダにしない!

今日からできる家庭での食品ロス削減アクション

10月30日は「食品ロス削減の日」です。食べ残しや手つかず食品等、本来食べられるのに廃棄されるものを食品ロスといいます。身近な食品ロスについて考えてみませんか。



市では家庭から
年間約**7.7万トン**の
食品ロスが発生

7.7万トン
のうち

食べ残し
5.2万トン/年

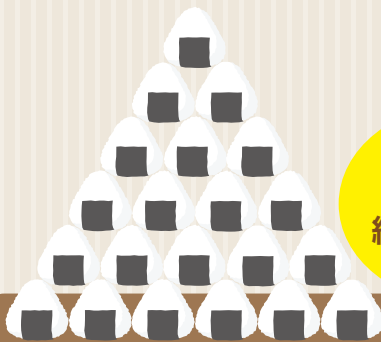
68%

手つかず
食品
2.0万トン/年

26%

過剰除去
0.5万トン/年

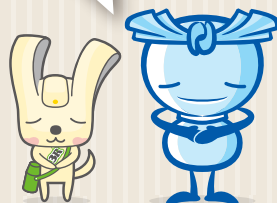
6%



おにぎり
約**210**個分

一人当たり年間
約**21kg**に相当します

家庭から出る食品ロスの
90%以上は「食べ残し」と
「手つかず食品」です。
食べきり・使いきりで
家庭からの「食品ロス」を
減らしましょう!



横浜市資源循環局マスコット
イーオ・ミーオ

ちょっとした工夫で 食品ロスを減らそう!

✓ 食べまる量を作ろう!

- 「少し多めに作ろう」が食べ残しにつながることも。
- 必要な分だけ作ることを心掛けましょう。

✓ 買い物メモを作ろう!

- 必要な物をリストアップして、計画的に買い物をしましょう。少量パックや、ばら売り等も活用し、使いきれ的分だけを購入することも大切です。



✓ 冷蔵庫の中を整理整頓しよう!

- 整理整頓することで、買いすぎや期限切れを防ぐことができます。入れる場所を決める、空きスペースを作る等、ルールを決めて整理しましょう。

✓ 野菜の正しい保存方法を知ろう!

- それぞれの野菜に適した保存方法を知り、野菜を長持ちさせて美味しく食べきりましょう。

食品をムダにしないための おすすめ 保存方法

キャベツ
レタス



- ① 傷みやすい芯を取り除く。
- ② 取り除いた芯の部分に湿らせたペーパータオルを詰める。
- ③ 保存用袋(ビニール袋でも可)に入れて冷蔵庫で保存する。

じゃがいも



芽に含まれる毒素(ソラニン)の生成を防ぐために、新聞紙で包み冷暗所に保存する。

長ねぎ



●野菜室で
ねぎは切り分けて根を切り落とし、ラップできっちりと包んでから箱に立てて保存する。

●冷暗所で
乾燥しないよう新聞紙で包み、折れないように箱等に立てて入れて保存する。

しいたけ



乾いたペーパータオルを敷いた保存容器に入れ、いづきを上にして保存する。

しめじ
エリンギ



ラップで包み、保存袋に入れて冷蔵庫で保存する。

保存した食材を使いきれ「まるごと旬野菜～使いきりレシピ～」はこちら▶



SNS(X)でプレゼントがもらえる
食品ロス削減キャンペーンを実施中!



詳細はこちら

クリーン プレート ヨコハマ
Clean Plate Yokohama
実施中!

外食時に注文した料理を食べきると
すてきな特典を受け取れるキャンペーン
を**区内3か所**で実施しています。



詳細はこちら

●問合せ 区役所 地域振興課 資源化推進担当
資源循環局 港北事務所
資源循環推進課

☎045-540-2244
☎045-541-1220
☎045-671-3593

fax 045-540-2245
fax 045-541-1224
fax 045-550-3510