

10月は食品ロス削減月間、10月30日は食品ロス削減の日

身の回りの食品ロスを見直してみませんか

持続可能都市戦略室

食品ロスとは？食品ロスを減らすには？

食品ロスとは、食べられずに捨てられた食品のことです。家庭から出る食品ロスをなくすため、以下のことに注意しましょう。



いばらき食べきり協力店募集

県では、「おいしく、残さず食べよう」を合い言葉に、料理の食べ残しなど「食品ロス」の削減にご協力いただける飲食店や宿泊施設を募集しています。市でも、市内の飲食店や宿泊施設に「いばらき食べきり協力店」への登録を推奨しています。「いばらき食べきり協力店」として登録すると、県や市のホームページで、店名や取り組みの内容が紹介されます。

登録申請書(ホームページに用意)を茨城県資源循環推進課に郵送、FAX、メールまたは直接

茨城県資源循環推進課(〒310-8555 水戸市笠原町978-6)

☎029(301)3020 F 029(301)3039

E haitai1@pref.ibaraki.lg.jp



▲県ホームページ

きずなBOX

食品ロスを減らし、必要な人に届けましょう。市役所など市内8カ所に設置されている「きずなBOX」では、家庭で余った食品の寄付を受け付けています。寄付された食品は、生活困窮者や福祉施設に提供されます。寄付の際の留意点などは、ホームページをご覧ください。



◀フードバンク茨城
ホームページ

気軽にできるエコ・フッキング(東京ガスネットワークとの連携事業)

エコ・フッキングとは、環境のことを考えて買い物・調理・食事・片づけをすることです。※東京ガスネットワークはつくばSDGsパートナーズ(市内でSDGs達成に向けて取り組んでいる市民、企業、大学、研究機関、NPO法人などが、知識、経験、想いなどを共有する登録制度)団体会員です。

エコ・フッキングの主なポイント

- 買い物 ▶旬の食材や近くで採れた食材を選ぶ
- 調理 ▶鍋底の大きさにあった火加減にする
- 食事 ▶作り過ぎないようにする
- 片づけ ▶生ごみは乾いた状態で捨てる。節水と、排水を汚さない洗い方をする

エコ・フッキング
教室を動画でご覧
いただけます▼



※「エコ・フッキング」は東京ガスの登録商標です。