



# 10月は食品ロス月間！



(食品ロスとは→本来食べられるのに捨てられてしまう食品)

## ■ どうして食品ロスが問題なのか

食品ロスは「もったいない」だけではありません。環境問題にも大きく関わっています。  
日本では食品が作り出される過程や、それを処分する際に排出される温室効果ガス(二酸化炭素換算)は、年間約36億トンにのぼります。もし食品が一つの国とすると、中国、アメリカに次いで三番目に相当する温室効果ガス排出量になります。

## ■ 私たちにできることは何か

食品ロス削減の為、家で、外食先(お店)で出来ることがあります。

家で	使い切り 必要な分だけ購入	食べきり 作りすぎない	水切り 水を切ってから捨てる
お店で	食べきり 食べられる分だけ注文	持ち帰り ドギーバック	協力店 食べきり協力店を活用



## ■ 江東区の「食べきり協力店」に行ってきました

江東区では食品ロスを削減し、生ごみ減量の取り組みをしている店舗を「江東区食べきり協力店」と認定し、その活動をHP等で紹介することで食品ロスの削減を目指しています。

### 【認定要件】

- ・小盛りメニューの導入 → ハーフサイズやお客様の要望で量などを調整
- ・ポスター掲示による食品ロス削減の啓発活動 → 啓発ポスターを店内に掲示
- ・食べ残しを減らすための呼びかけ → 食べ残しを減らす呼びかけ(30・10運動)を実施
- ・その他、食品ロス削減のための取り組み → 食材を無駄にしないメニューの工夫など

※30・10運動とは：宴会開始30分は料理を味わい、お開き前10分でもう一度味わって食べきろうという運動



- ★食べきり協力店のひとつ「カフェ・ド・ポコ」はルミナスの前にある緑道を50m位行ったところにあります。
- ★お店の方にお話をうかがったところ、ご高齢の方の食べ残しが多いため注文時には少なめに出来ることを伝え、食品ロスが出ないようオーダーを取っているそうです。その為、食品廃棄はほとんど出ないそうです。
- ★江東区より「食べきり協力店」に配布されたマスク入れと保存容器用ラベルテープをもらいました

一人一人が生ごみを少なくするよう意識をもち、日頃の食生活を見直すことが大切になります。

## 2020年9月環境活動実績

	内容	目標	当月実績	達成度合	判定	特記事項
節電大臣	前年平均値維持	1,610 kwh/月	1,826 kwh	88.2%	未達成	電気が未達成だった
節水大臣	前年平均値維持	11.841 m <sup>3</sup> /月	5.185 m <sup>3</sup>	228.4%	達成	
ごみ処理大臣	ゴミ総排出量削減	62.28 Kg/月	10.34 Kg	602.3%	達成	
グリーン購入大臣	グリーン購入品推進	90 %/月	90.0 %	100.0%	達成	
製品サービス大臣	省エネ省資源化の提案	8 件/年	2 件	-	達成	