

「食育月間」の取組実績

課・事務所・市町名	明石市 市民生活局 環境室 資源循環課																						
取組の名称	再生資源集団回収団体研修会																						
取組内容	<p>2019年6月29日開催の研修会において、集団回収団体代表と、ごみ減量推進員などを対象に「食品ロス」「手つかず食品」の減量について説明しました。(参加人数:約220名)</p> <div data-bbox="399 582 925 873"> </div> <div data-bbox="957 593 1516 884"> <p>生ごみは、生活するうえで必ず出るものです。でも、ちょっとした工夫・アイデアで、それらを大幅に減らすことができます。まずは、『買すぎ、作りすぎ、食べ残し』に気をつけて生ごみの減量に心がけましょう。</p> </div> <div data-bbox="375 896 957 1131"> <p>2018年度燃やせるごみ(家庭系)組成割合</p> <table border="1"> <tr><th>成分</th><th>割合</th></tr> <tr><td>紙類・雑誌・段ボール</td><td>5.8%</td></tr> <tr><td>雑草(ワイルド)</td><td>8.4%</td></tr> <tr><td>雑草(ワイルド)</td><td>13.8%</td></tr> <tr><td>布類</td><td>1.7%</td></tr> <tr><td>ホコリ・から屑</td><td>2.4%</td></tr> <tr><td>ペット用品</td><td>25.2%</td></tr> <tr><td>チッパず食品</td><td>5.4%</td></tr> <tr><td>合成樹脂・ゴム・皮革</td><td>18.1%</td></tr> <tr><td>その他</td><td>16.6%</td></tr> <tr><td>不燃物類</td><td>1.6%</td></tr> </table> </div> <div data-bbox="973 896 1516 1131"> <p>生ごみの 約80%が水 生ごみの中の水分を減らすことができればごみ減量に大きく貢献できます。市民の皆様には、水切りのひと手間、ひと工夫にご協力をお願いします。</p> <p>水切りで 簡単 生ごみダイエット</p> <p>水切りでイコトたくさん!!</p> <ol style="list-style-type: none"> ①「嫌な臭いが減る」 ② 生ごみが「軽くなる」 ③ 生ごみステーションも「衛生的」 <p>ポイント1 めんざない じゃがいもや大根などの皮は洗う前にむくと余分な水分は含みません。</p> <p>ポイント2 しぼる 市販の水切りグッズを上手に使うと手を汚さずにしぼれます。</p> </div> <div data-bbox="375 1142 957 1422"> <p>家庭から出る燃やせるごみは年間約5万3,121トン!! その内、30%が「生ごみ」なので量を推計すると…年に約1万5,936トン! それを365日で割ると…</p> <p>なんと1日に約43.7トン!</p> <p>2018年度燃やせるごみ(家庭系)組成割合</p> <p>生ごみってどれくらい量が出ているの?</p> <p>家庭から出る生ごみを減らすには、そもそも、「生ごみそのものを極力、出さない」生活に変えていくことが大切です。</p> <p>「生ごみ そのものが出ない生活」を心がけましょう!</p> <p>事例その1 食材を「買すぎない」!</p> <p>大量買いや衝動買いなどは、消費期限切れ等によるごみ(食品ロス)の発生につながります。消費期限等のことを考えて、賢い買い物を心掛けましょう!</p> <p>家庭系燃やせるごみの中で、賞味期限切れ等で、手つかずのまま捨てられたものが、1年間で約1,070t もありました。</p> <p>手つかず食品の写真</p> </div> <div data-bbox="973 1142 1516 1422"> <p>なぜ食品ロスの削減が必要なの?</p> <p>「賞味期限」を正しく理解する</p> <p>食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。</p> <p>消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。消費期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。</p> <p>あなたも1日でお茶碗約1杯分の食べものを無駄にしているかも?!</p> <p>「食品ロス削減のために、できることから始めよう」</p> <p>日本では一人当たり1日約100gの食品ロスが確認されています。「消費期限1日以内(約13g)の食品(約1人1人がもったいない食品)を削減して、食品ロス削減に貢献することができます。」</p> <p>大切なのは、一人一人がもったいないを認識して行動すること</p> </div> <div data-bbox="375 1433 957 1951"> <p>事例その2 食材を「使い切る」!</p> <p>食材を余すところなく使い切ることで、調理くずの発生が抑えられます。今まで捨てていたものも、ひと工夫で使える限り使い切りましょう!</p> <p>事例その3 料理を「作り過ぎない」!</p> <p>作り過ぎは、食べ残しにつながります。家庭で料理を作る場合には、食べられる量を作りましょう!</p> </div> <div data-bbox="973 1433 1516 1951"> <p>事例その4 料理を「食べ残さない」!</p> <p>料理を作ってくれる家族のほか、生産者や製造に関わる人など、様々な人に感謝しながら、出された料理をおいしくいただき、好き嫌いをしないことが大切です。食に関する理解を深め、食べ残しが出ないように心掛けましょう!</p> </div>	成分	割合	紙類・雑誌・段ボール	5.8%	雑草(ワイルド)	8.4%	雑草(ワイルド)	13.8%	布類	1.7%	ホコリ・から屑	2.4%	ペット用品	25.2%	チッパず食品	5.4%	合成樹脂・ゴム・皮革	18.1%	その他	16.6%	不燃物類	1.6%
成分	割合																						
紙類・雑誌・段ボール	5.8%																						
雑草(ワイルド)	8.4%																						
雑草(ワイルド)	13.8%																						
布類	1.7%																						
ホコリ・から屑	2.4%																						
ペット用品	25.2%																						
チッパず食品	5.4%																						
合成樹脂・ゴム・皮革	18.1%																						
その他	16.6%																						
不燃物類	1.6%																						