



# ながくてごみ減量化通信

回 覧

～第6号～ 令和4年9月 長久手市役所環境課

長久手市は現在、市民の皆様にごみの減量をお願いしています。前回までは、**ごみを分別すること**についてお知らせしました。今回は、ごみを減量するもう1つの方法として**ごみの発生を抑制すること**に着目し、中でも**食品ロスの削減**についてお知らせします。



## 食品ロスとは？

食品ロスとは、**本来食べることができたはずの食品が廃棄されてしまうこと**です。日本では年間約570万トンの食品ロスが出てしまっています（世界14位）。長久手市の直近の調査の際も生ごみの中に多くの食品ロスを発見しました。皆さんが小さな工夫を重ねることで食品ロスが減り、生ごみの発生を抑制にも繋がります。

## 家庭で出来る食品ロスの減量のポイント！



### ①できるだけ残さず食べきる。

食べきれぬ量だけ購入・料理する。外食時も食べれる分だけ注文し、残ってしまう場合は可能であれば持ち帰る。

### ②食品は必要量だけ購入

事前に冷蔵庫内などをチェックし調理する分量に応じて少量パックやバラ売りを利用しひと工夫する。

### ③食材を上手に使い切る

定期的に残りの食材を確認し、余った料理や野菜、果実の皮にひと工夫する。



## フードドライブ知っていますか？



フードドライブとは、**各家庭で使い切れない未使用食品を持ち寄り、それらフードバンク団体や地域の福祉施設・団体などに寄贈する活動**を言います。食品ロスの削減だけでなく地域の福祉施設や食を必要としている方への支援に繋がります。

長久手市社会福祉協議会が主催で今年度は、**ながくてエコハウス**も回収拠点になっています。詳しくは、市ホームページをご確認ください。（こちらから➡）

