



## 実践!

# 「食べ切り・使い切りメニュー」で 生ごみ減量!

食べ物がおいしい季節になりましたね。今回はトマトを使用した「食べ切り・使い切りメニュー」をご紹介しましたが、今回は秋にぴったりな「きのこ」をご紹介します。

「食べ切り・使い切りメニュー」とは、ごみを減量するために東京聖栄大学に作成していただいたもので、区ホームページやこのエコライフプラザ通信を通して紹介しています。



本来食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」は、年間500万トンから800万トンあると推計されています。

農林水産省の調査によると、2014年度における家庭での食品ロスの発生要因は、約半分が過剰除去によるもので、次いで食べ残しとなっています。

ぜひ、今回の「食べ切り・使い切りメニュー」を参考に、食品ロスを減らし、生ごみを減らしましょう!

毎月5日は「ごみ減量の日」