



食品ロスを削減しよう!

10月は「食品ロス削減月間」です

区は、地球温暖化を防ぐため、「大田区脱炭素戦略」を策定し、温室効果ガス(二酸化炭素など)の削減に取り組んでいます。今回は、温室効果ガスを減らすため、食べ残しなどの「食品ロス削減」を中心に、私たちが今日からできることを紹介します。



目標12 つくる責任 つかう責任



目標13 気候変動に具体的な対策を

大田区は、SDGs未来都市、自治体SDGsモデル事業にふさわしい持続可能な取り組みを行っています

なぜ「食品ロス」が温室効果ガスを発生させるの?



日本では、年間約523万トン(令和3年)の食品が捨てられています。国民1人当たりになると、1日お茶わん約1杯分です。食品を生産や加工、ごみとして処理する過程で燃料や水などのエネルギーが使われ、温室効果ガスを排出しています。

◎食べ物を無駄にしない



冷蔵庫の中身を確認してから、買い物に出かけよう

◎食べ残しを避けよう

お店に聞いて食べられる量を注文しよう



★こちらもチェック

食べきり・使いきりを応援

大田区食べきり応援団

応援団登録店舗では、量り売りや提供量の調整など、「食品ロス削減」に取り組んでいます。



▲詳細はコチラ

◎冷凍保存を活用しよう



冷凍保存で食材を長持ちさせよう

★こちらもチェック

環境動画

食品ロスをへらそう!

冷凍術のコツとレシピ



▲詳細はコチラ

食品ロス削減月間キャンペーン

環境動画を視聴してアンケートに答えると、抽選で100名に冷蔵庫の見える化につながる「マグネットシート」をプレゼント。



← マグネットシート



← 詳細はコチラ

区の脱炭素化に向けた取り組み例

環境にやさしい移動手段

走行時に二酸化炭素を排出しない電気自動車(EV)のカーシェアリングを開始しました。



▲詳細はコチラ

○利用方法 タイムズカー会員に登録



紙を区役所でリサイクル

区役所内で発生した使用済みの紙から再生紙を生み出す機械を23区で唯一導入しています。区役所本庁舎2階「環境啓発コーナー」で見学できます。 ※稼働は不定期

