



# 家庭でできる食品ロス削減 ～2050年までに食品ロス実質ゼロに～

大田区では、「2050年までに食品ロス実質ゼロ」を目指しています。  
一人ひとりが家庭でできることを実践し、一緒に取り組んでいきましょう!!



## 大田区環境ビジョン2050

- ① 温室効果ガスの排出量実質ゼロ
- ② プラスチックごみゼロ
- ③ 食品ロス実質ゼロ

## 食品ロスはどうしたら減らせるかな？

ヒント  
1

### 冷蔵庫を整理する

消費期限切れによる廃棄や買い物時の買いすぎ等を減らそう。  
YouTube (大田区チャンネル) で冷蔵庫整理術を動画で公開しています。



ヒント  
2

### 調理を工夫する

余った野菜など食材を有効活用して廃棄を減らそう。  
簡単にできるレシピをご紹介します。

### 環境にも家計にもやさしい! エコレシピ

毎日の料理ですでるエコを始めてみませんか?  
「エコレシピコンクール」で選ばれたアイデア満載! 毎も挑戦! のおすすめレシピをご紹介します。

<p><b>環境にやさしいポイント</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●買い物で マイバックを使う 紙のゴミを減らす</li> <li>●調理で 残り野菜を上手に使う 食材を無駄にしない</li> <li>●片付けで 水を節約する 生ごみは分別して捨てる など</li> </ul>	<p><b>第2回 エコレシピコンクール</b></p> <p>「食べ残さずにご飯をいただく」をテーマに、環境に配慮した「エコレシピ」を募集しました。 応募総数346点の中から審査を経て、選出された5点、10点のアイデアが、本誌掲載などで紹介されます。</p>
---	--

ヒント  
3

### もったいないをありがとうに

未利用食品がどうしても余ってしまったら、フードバンク団体等を通じて寄付しよう!



はじめよう!  
フードドライブ

