

## 「親子で世界旅行気分!」 食べきり使いきりクッキング! 八百屋んおいたさん×フードディレクター



11月27日(日)  
午後2時～4時30分

J:COM ホルトホール大分  
1階キッチンスタジオ

対象：市内居住の子ども（小学4年生～高校生）とその保護者

定員：12組（多数時は抽選）

講師：木村 真琴氏（フードディレクター）  
三浦 崇志氏（三浦青果店）

参加費：無料

募集期間：10月3日(月)～31日(月)

申込方法など詳しくは、市ホームページをご覧ください。  
ごみ減量推進課 ☎537-5687 へ。

### 守ってください!スプレー缶・ ガス缶類、ライター類の出し方

45リットル以内の透明・半透明の袋で出して  
ください。(別々の袋でスプレー缶・蛍光管  
等の収集日に出してください)

#### 【スプレー缶・ガス缶類】

中身は使いきり、  
穴を開けずに  
(使い残しは、必ず  
屋外で出しきって  
ください)



#### 【ライター類】

使いきり、  
着火する部分を  
水でぬらして

危険です!!!

「スプレー缶・蛍光管等」以外の  
日に出さないで!  
火災の原因になります。



☎ 清掃業務課 ☎568-5763

10月は「ごみ出しマナーアップ推進月間」です  
決められた日に、決められたごみの排出を!

市公式アプリ「ごみ関連」  
機能で、家庭ごみの分別、  
ごみ収集カレンダーなどの  
情報を配信しています!

Android版



iOS版



### 食品販売事業者による食品ロス削減 の取り組みを紹介します

野菜や魚、肉などの生鮮食品は量が多いパックばかりでなく、一人〜二人用の少量パックの販売にも力を入れているそうです。「多い量は食べきれない」という要望を受けて、このような取り組みが始められています。消費期限が近づいた商品は、値引きして売り切り、廃棄とにならないように心掛けられています。また、商品を山のように積んで売る

のではなく、売れたら足す「売り足し型」とすることで、余分な商品を作ったり仕入れたりしないようにされています。魚は1匹を切身やブロックに、ブロックから刺身にするなど、商品を手取りやすい形に変えていくことで売り切る工夫もされています。このような取り組みは、事業系の食品ロスを削減できるだけでなく、必要とされる量を無駄なく提供することで、家庭での食品ロスの削減にもつながるため、継続して取り組みたいと考えているそうです。



### 「てまえどり」にご協力を!!

トキハイナドストリー アムス大在  
店長 細川 勝弘 さん

食 材の陳列は、消費期限が近いものを手前から順に並べていますが奥のものを手に取る方もいらっしゃいます。私たちも、食材が残らないように用意していますので、すぐに食べる時は、手前から取っていただけたら食品ロスの削減につながるのうれしいですね。

# 食べ物を捨てないためにできること

食品ロスとは、本来食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。食品の生産、製造、販売、消費等の各段階で発生しています。

多くの食料を海外からの輸入に依存しているにもかかわらず、国内では売れ残りや食べ残し等の理由で、食品が廃棄され年間522万トン(2年度)もの食品ロスが発生しています。

市では、食品の生産から消費までの過程で生じる食品ロスを計画的に削減するために「大分市食品ロス削減推進計画」を4年3月に策定しました。消費者、事業者、関係団体、行政等が連携・協働して取り組みを進めていきます。

今回のリサイクルおいたは、食品ロスを減らすために家庭でできる取り組みと事業者による取り組みを紹介いたします。できることから始めてみませんか。

### 買い物をするときは

- 同じ食材を買わないよう、  
買い物の前に冷蔵庫の中を確認しよう
- 期限の違いを正しく知ろう  
賞味期限…おいしく食べることができる期限  
消費期限…過ぎたら食べない方がいい期限
- 食材は必要な量を小まめに購入しよう



### 料理を作るときは

- 料理は食べられる量だけ調理しよう
- 食材の食べられる部分はできる限り無駄なく
- 冷蔵庫、冷凍庫を活用しよう  
食材に応じた適切な保存をすることで  
長持ちさせることができます



### 食事をするときは

- 家庭では…
- 食べきれない量だけ食卓に上げよう
  - 残った料理は別の料理にアレンジ
- 外食では…
- 小盛や小分けのメニュー、ご飯の量の調整などで、食べきれない量を注文しよう



☎ 537-5687