

なくそう食品ロス ~おいしく、楽しく、残さずに食べよう~

食品ロスとは、期限切れ・食べ残し・野菜の皮の過剰除去などにより、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。SDGsの持続可能な開発目標では、「2030年までに、お店や消費者のところで捨てられる食料(一人当たりの量)を半分に減らす。」ことを掲げています。

「もったいない」の意識をもち、一人一人ができることから食品ロス削減に向けて取り組みましょう。

キャベツを使い切って食品ロスを減らそう！

民間食品企業の調査により、食品ロスが多い食材の上位に「キャベツ」がランクインしていることが分かっています。

キャベツは、年間通じておいしく食べられる一方、食べきれずに傷んでしまうことや、芯や外葉などの可食部も一緒に捨ててしまうことから食品ロスが発生しやすい食材です。

気候変動の影響により、キャベツの価格が高騰していることから、最大限に食材を活用して食べることは、食品ロス削減に貢献するほかお財布にも優しい取り組みになりますので、次に紹介するレシピなどを参考に使いきるようにしましょう。

家庭で実践！食材を無駄にしないレシピ

【使いきり】楽しくなんでもミートボール

材料(3~4人分)

▽ひき肉 …150g

▽卵 …1個

▽塩 …小さじ1/2

▽こしょう…少々

▽ごま油 …小さじ1

▽食パン

…8枚切り

を1枚

▽玉ねぎ

…1/4個

▽キャベツの芯

…1枚分

▽ブロッコリーの茎

…1/3株

▽セロリの強い茎や葉…1本分

作り方

① ひき肉に卵・塩・こしょうをよく混ぜ合わせ、みじん切りにしたAなど半量を混ぜる。

② ①を適当な大きさに丸める。

③ 半量残したみじん切りの野菜やパンを表面にまぶしつける。蒸気の上がった蒸し器で7~8分蒸す。

④ マヨネーズとケチャップを混ぜ合わせたソースを添える。

紹介したレシピは、料理レシピサイトcookpadの「消費者庁のキッチン」に掲載されています。

この他にも、食品ロス削減につながる食材を無駄にしないレシピがありますので、ぜひご活用ください。



キャベツのほか、白菜・大根・もやしなども食品ロスになりやすいので、調理方法を工夫してみましょう。

3/29 国に
ゼロカーボン
シティ
を表明します

世界共通の問題である気候変動に対し、地球温暖化の主な原因である二酸化炭素の排出量削減に町民・事業者・行政が一体となって取り組むため、「二宮町地球温暖化対策実行計画(区域編)」を策定するほか、2050年までに二酸化炭素排出量を実質ゼロにする「ゼロカーボンシティ」を表明します。

表明は、3/29日にラディアンホールで環境団体により開催されるシンポジウム「生物多様性と千年のまちづくり」内で行いますので、ぜひお越しください。(関連記事→P.13)

令和7年度のごみ収集カレンダーを配布しました

ID検索 1460

生活環境課生活環境班 ☎ 71-5879

新年度のごみ収集カレンダー(A3版)を広報にのみや3月号(本紙)と併せて全戸配布しました。

1年間(令和7/4/1~令和8/3/31)使用しますので、大切に保管をお願いします。

また、次の施設でも配布しているほか、ホームページで月別(A4版)も掲載しています。

配布場所 役場1階ロビー、生活環境課窓口(役場地下1階)、
地域政策課窓口(役場2階)、町民センター、ラディアン、
町民サービスプラザ、環境衛生センター桜美園、
町立体育館、保健センター



4月からスプレー缶・カセットボンベなどは中身を使い切り、穴を開けずに「有害ごみ」の日に他のごみと袋を分けて出すようになりますので、ご注意ください。