

10月は食品ロス削減月間



食品ロス削減と持続可能な開発目標(SDGs)
食品ロス削減の取組はSDGs目標12「つくる責任つかう責任」、
目標1「貧困をなくそう」につながっています。
食品ロス削減でSDGsに貢献



～ 買いすぎたもの・もらいすぎたものはフードバンク調布やフードドライブへ寄付を～

食べきれない食品は フードバンクへ

フードバンクとは、「賞味期限まで日にちがあり、まだ食べられるのに、家庭・企業で眠っている食品」を集めて、必要としている施設や家庭に無償で提供する活動です。買いすぎたもの・もらいすぎたものは寄付をして、活動に参加しませんか。

〒400-0001 調布市調布 調布市社会福祉協議会 4070-4447-3054(月・木曜日午前10時～午後3時)

info@foodbank-chofu.org



ありがとう

ありがとう

フードドライブで受け付けている食品

- ・未開封で賞味期限が1カ月以上あるもの
- ・調味料(食用油・醤油・味噌・砂糖など)
- ・包装や外包装が破損していないもの
- ・嗜好品(インスタントコーヒーなど)
- ・缶詰(肉・魚・野菜・果物など)
- ・乾物(パスタ・乾麺・海藻など)
- ・インスタント食品(カップめんなど)
- ・お菓子(大袋・小袋のどちらでも可)
- ・レトルト食品(冷凍・冷蔵は除く)
- ※生鮮食品、冷凍・冷蔵食品、酒類不可

市内の常設フードドライブ

次の場所では、食品の寄付を受け付けています。

- カフェ佐助(わびすけ)** (上石原1-27-8)
月・火曜日を除く午前11時～午後6時
☎482-0642
- 市民活動支援センター** (国領町2-5-15)
日・あくろす休館日を除く午前9時～午後9時
☎443-1220
- サレジオ修道会コースセンター** (富士見町3-21-12)
月・木曜日午前10時～午後3時
☎070-4447-3054
- コープみらいコープ柴崎店** (柴崎2-2-1イートインコーナー内)
月～土曜日午前9時～午後9時
☎499-4114
- 調布市社会福祉協議会** (小島町2-47-1総合福祉センター内)
月～日曜日午前9時～午後5時
☎481-7693
- ヤマト運輸 調布深大寺元町センター** (深大寺元町1-7-1)
月～日曜日午前8時～午後9時
☎0570-200-733
- リユースショップ てらのサウルス** (国領町8-1-13)
月～日曜日、祝日を除く午前11時～午後6時
☎487-3093

食品ロス削減月間 10月のフードドライブ

市と調布パルコ・トリエ京王調布・調布市社会福祉法人地域公益活動連絡会・調布市消費者団体連合会が合同でフードドライブを実施します。この機会に「受け付けている食品」に該当するいただき物や買いすぎた食品など、余っている食品をお持ちください。

10月18日(月)午前9時～午後3時
調布パルコ&トリエ合同受付: 調布パルコ1階インフォメーション横(午前10時～)、市役所2階総合案内所前
当日、持参が難しい方は、調布市社会福祉協議会(総合福祉センター内)で事前に預かり可



▲市役所2階総合案内所前 ▲パルコ&トリエ合同受付

フードドライブで集まった食料の配布先

集まった食品は、調布市社会福祉法人地域公益活動連絡会がフードバンク調布、子ども食堂、児童養護施設などに配布します。

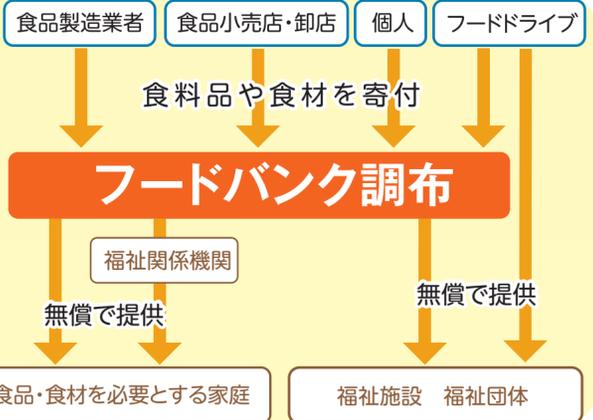
フードバンク調布 理事長 安部 久恵さん

飽食と言われる一方で「今日の食事に困る人がいる現実を何とかできないか」という思いで有志が集まり、活動を始めました。コロナ禍で私たちの周りにも、日々の食事に困る人が増えていると感じています。フードバンク調布は、「食」を通して、地域全体で助け合い、誰もが食べ物に困ることなく明るく暮らせる社会がくることを願い活動しています。

寄付した方からの声

買い過ぎてしまった食品が無駄にならずに、困っている方の役に立てることができて嬉しいです。

▲寄付された食品



食料支援「子どもプロジェクト」



▲子どもプロジェクト

学校の長期休みで給食がなく、食事に困る子育て世帯に向けて食品を届けています。昨年の新型コロナウイルス感染症の感染拡大以降、緊急支援を含め今年の夏休みまでにパントリー・宅配で総数1123世帯へ食料支援を行いました。

受け取った方からの声

- 少ない予算の中でやり繰りして、少しでも栄養価の高い食事を提供したいので助かります
- ひとり親として大変な状況は続きますが、助けてくださる方のおかげで、諦めず、日々頑張ることができています

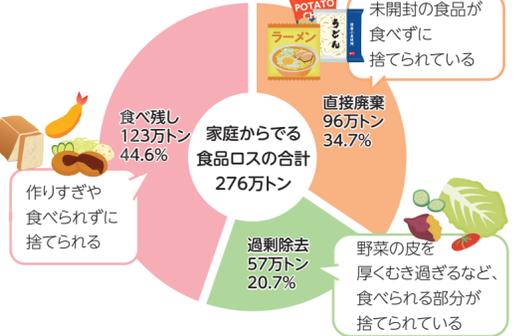
▲届けられた食品

食品ロス:文化生涯学習課☎481-7140、子どもの食の確保支援など:子ども政策課☎481-7105・福祉総務課☎481-7101、ごみ減量:ごみ対策課☎042-306-8781

食品ロスって何?

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本では、「食品ロス」が年間600万トン(前年比12万トン減)、このうち家庭から発生する食品ロスが年間276万トン(前年比8万トン減)発生しています(*1)。これは、国民1人当たり換算するとお茶碗約1杯分(約130g)(*2)が毎日捨てられていることとなります。

*1農林水産省及び環境省「平成30年度推計」
*2総務省人口推計(平成30年10月1日)平成30年度食料需給表(確定値)



食品ロスの問題とは?

先進国で余った食料が捨てられる状況が続けば、世界の人口増加に伴って十分な量の食べ物が得られず、栄養不足で苦しむ人が増えてしまいます。また、余った食べ物は、加工業者や流通業者、飲食店、家庭などからの可燃ごみとして処分されます。処分される食品の運搬や焼却の際に、二酸化炭素を排出し、環境悪化にもつながります。

食品ロスを減らすためにできること

- 消費期限と賞味期限の違いを知る**
- 賞味期限は過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。見た目や臭いなどで食べられるか判断しましょう。
- 消費期限/食べても安全な期限で、期限を過ぎたら食べないほうがよい期限。お弁当やケーキなど品質の劣化が早い食品に表示
- 賞味期限/おいしく食べることができる期限。スナック菓子や、カップ麺などに表示

- 実践して食品ロスを減らす**
- 買い物に行く時**
 - 事前に冷蔵庫や食料庫にある食品を確認する
 - 使い切れる分だけ買う
 - 外食する時**
 - 小盛りや小分けメニューのあるお店を積極的に選ぶ
 - 自分の適量を知り、食べきれない量を注文する
 - できたての最もおいしい状態で食べる
 - 食べ放題では、盛り過ぎず、食べ残しはよめる
 - 調理する時**
 - 食べられる量だけ作る
 - 他の料理に作り替える
 - 献立や調理方法を工夫する

献立や調理方法の参考に

「消費者庁のキッチン(公式ページ)」を

料理レシピサイト「クックパッド」内の「消費者庁のキッチン(公式ページ)」に「使い切りレシピ」「野菜の保存の仕方」などが載っています。詳細は右のQRコードからアクセス可。