

# 荒川もったいない大作戦で 生ごみを減らしましょう

燃やすごみの半分以上を占める生ごみの中には、開封されずに捨てられてしまう食品も入っています。このように食べることができずに捨てられてしまう食べ物を「食品ロス」と言います。「食品ロス」の現状を知り、また、食べ物をおいしいうちに食べきるため、区では「荒川もったいない大作戦」を展開しています。

**問合せ** 清掃リサイクル課 ☎内線470

## 残さず食べよう! 30・10

家庭や宴会でできる簡単な取り組みを紹介します。「30・10(さんまるいちまる)」を合言葉にご協力をお願いします。



### 家庭で30・10

家庭から出る食品ロスのうち、約2割は期限切れ等が原因で、まったく使用されずに捨てられています。

**!** 毎月30日は10分間、自宅の食材をチェックしましょう  
冷蔵庫や食料棚等に保管されている食材の賞味期限・消費期限、鮮度等を確認し、期限切れ間近の食材から優先的に調理して食べましょう。

余った食材を有効に使える調理方法を掲載しています。献立に迷ったら、ぜひ活用してください。

詳しくは、**荒川区 もったいないレシピ集** **検索**  
**クックパッド 消費者庁のキッチン** **検索**



### 宴会で30・10

宴会での食べ残しの量は、日常の夕食の約5倍も多くなっています。

**!** 宴会開始後30分間・終了前10分間、  
自席で料理を楽しみましょう



親睦を深める時間と食べる時間とメリハリをつけて、残さず食べて楽しい会にしましょう。  
※時間は目安です

## あら! もったいない協力店

料理を食べることができるよう、小盛りメニューのご案内や、お客様へ声かけをする等さまざまな取り組みをしています。適量を注文し、おいしく食べきってください。  
※平成29年2月末日現在63店舗

### 協力店募集中

食べきり等の取り組みに協力していただけるお店を募集しています。

- 対象** 区内飲食店・食事を提供する宿泊施設
- 応募要件** 小盛りメニューの設定、食べきりの声かけ等  
※詳細は、荒川区ホームページをご覧ください
- 応募方法** 郵送・ファクス・電子メールで申請書を送付

#### 申請書の配布

環境課(あらかわエコセンター2階)、清掃リサイクル課、あらかわりサイクルセンター2階  
※荒川区ホームページからもダウンロード可

#### 応募 問合せ

〒116-0001町屋5-19-1 荒川清掃事務所3階 清掃リサイクル課☎内線470  
FAX(5692)6699  
E: seiso-recycle@city.arakawa.tokyo.jp

※電子メールの件名に「あら! もったいない協力店」を入力してください



ポスターとステッカーが目印です

### 協力店からの声 こんな取り組みをしています

#### 寿美鮨(東尾久3-6-6)



お寿司は通常2貫で1セットですが、品数を食べたい人、あまり食べられない人のためにシャリを小さめにしたり、1貫からでも注文できます。ちらし寿司はご飯の量が選べますし、セットメニューで食べられない寿司ネタがあった場合は、ご希望の寿司ネタと変更することもできます。

#### お食事処 つじ田(南千住5-43-10)

協力店への参加をきっかけに、お客様へ食べきれるご飯の量を伺うようにしています。また、付け合わせのキャベツにはマヨネーズ等をお出ししたり、お客様が食べやすいように工夫しています。

宴会予約時には幹事の方と相談して、基本的なメニュー(お通し・刺身・鍋等)を出してから、追加で食べたいメニューを注文していただく、追加注文方式を提案しています。



#### レストランさくら(区役所地下1階)

幹事さんから食べきりの声かけをしていただいた宴会で、食べ残しがなくなり、驚きました。小盛りメニューは割引料金で提供しているほかに、定食のご飯の量はお好みで減らすことができるので、声をかけてください。



#### あつめ(町屋1-21-12)

宴会の大皿料理では、お客様が遠慮して1つだけ残ってしまうことがあります。そこで、お刺身の盛り合わせ等は、1人分ずつの小分けにしています。また、ステーキ等を作って残ったスジの部分は、カレーの具として煮込んだり、オニオンスープのダシとして使ってロスを少なくしています。

#### ホテル ラングウッド(東日暮里5-50-5)

宴会では、予約の際に参加者の年齢層や好みの傾向等を伺い、お出しする料理の提案をさせていただく等、幹事の方と丁寧に話しして、お客様が食べやすくなるよう取り組んでいます。



詳しくは、**荒川もったいない大作戦** **検索**