

食品ロスを減らそう ～お店活用編～

まちだ☆おいしい「食べきり協力店」に行こう



食べきり協力店ステッカー

「小盛メニュー」、「ばら売り」、「量り売り」、「持ち帰り対応」など、食品ロス削減につながる取り組みを行っている店舗を、市は食べきり協力店として認定しています。このお店を利用することで食品ロスを減らすための行動に繋がります。



フードシェアリングサービス「TABETE」を活用しよう

TABETEとは

「TABETE」は、まだおいしく安全に食べられるのに売り切ることが難しい食品とユーザーとをマッチングするアプリです。

「TABETE」に掲載した商品がユーザーに購入されることで食品ロスの削減に繋がります。

商品受け渡しまでの流れ



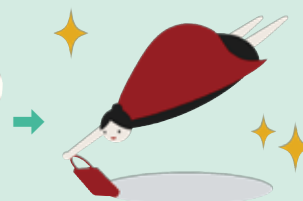
食品ロスの危機！

困っているお店から「レスキュー依頼」



TABETEで購入！

決済は数タップで完了。お店に来店時間を伝達



お店へGO！

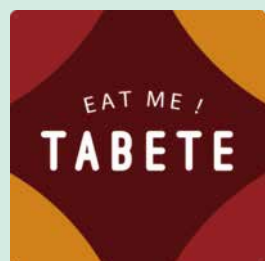
お店に向かう時はヒーローになった気分で！



商品を受け取り！

決済は済んでいるからスマホを見せるだけ

App Store または Google Play からダウンロード



TABETE はお店で売り切れない食品を【レスキュー】できる食品ロス削減のためのアプリです。



Download on the App Store



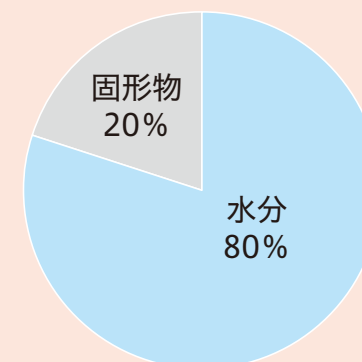
GET IT ON Google Play

生ごみを減らそう

生ごみをぎゅぎゅっと水切り

生ごみの重さの約80%が水分です。

水切りをすることで、約8%の水分を減らすことができます。



水切りのメリット

- イヤな臭いの発生を抑える
- ごみの焼却効率が上がり、焼却場から出る二酸化炭素量を減らせる
- ごみが軽くなり、ごみ収集車の燃費もよくなり、余分な二酸化炭素量を減らせる



水分を減らすための3つのポイント！

ポイント 1

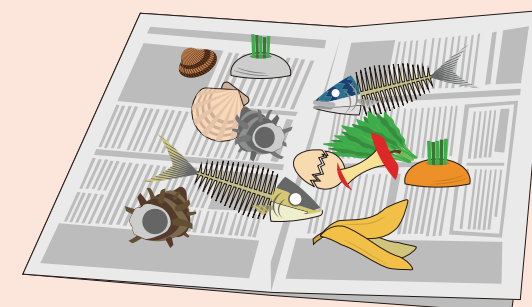
濡らさない

- ・野菜の皮は濡らさないよう、むいてから洗う
- ・使わない部分は洗う前に切り落とす
- ・水分の少ない野菜のくずや皮などは三角コーナーへ入れずに直接ごみ箱へ

ポイント 2

乾かす

- ・野菜の皮などは、ごみ袋へ入れる前に、ザルに入れて風通しの良いところに置く
- ・新聞紙やチラシの上に置いて乾かす
- ・天日干しがより効果的



※ 電気式生ごみ処理機を使うと、ヒーターの力でしっかりと乾燥できるので、より悪臭を抑えることができ、コバエが発生しにくい等のメリットがあります！