

ごみになるものを作らない 燃やさない 埋め立てない

まちだ
ごみ情報紙

ごみナクナーレ

～「ごみゼロ」への願いを込めて～

ごみナクナーレの発行について

ごみの減量と資源化を楽しみながら取り組んでいただけるよう、市民や市民団体、事業者の取り組みを中心にごみに関する情報を分かりやすく伝えます。



祝 J2昇格!

Zelvia × Kitchen における

ごみ減量の
取り組み



2015年9月28日にJリーグクラブとしては初となる定食屋さん「Zelvia × Kitchen」がオープンしました。「Zelvia × Kitchen」では、定食屋としての役割だけでなく、地域コミュニティの拠点として子ども達への食育に関する取り組みや循環型社会をテーマにした食品リサイクルへの取り組みなど様々な活動を行っています。

Reduce (ごみを減らす)

小鉢ビュッフェスタイルなので食べきれぬ量だけ注文ができる。紙ナプキンの設置は2箇所に留め、必要以上の使用を抑制。

Reuse (何度も使う)

割り箸ではなく、プラスチック箸を提供。食器も全てプラスチック製で、割れにくく、繰り返し使える食器で提供。

Recycle (繰り返し使う)

生ごみ処理機を活用することで、調理くず・食べ残しなどをたい肥化して再利用。たい肥を地元農場の野菜栽培に活用し、収穫された野菜をZelvia × Kitchenで利用。



好きなものを食べられる量だけ選べます



調理くず・食べ残しなどをたい肥化する設備



ゼルビアは地域に密着した事業を展開します!

FC町田ゼルビアは、ここにある環境への取り組みだけでなく、地域に密着した様々な活動をしています。これからもサッカーの巡回指導、清掃活動など地域との交流を通じて、地域の皆様に愛されるサッカークラブを目指していきます。
 広報担当 ゼルビー



Jリーグクラブの「定食屋さん」Zelvia × Kitchen (ゼルビアキッチン)
 〒195-0063 東京都町田市野津田町 919

もったいないから始めよう

食品ロスをテーマに講習会と調理教室を開催しました

町田市消費生活センター運営協議会では、食品ロスに関する取り組みを行っています。その一環として町田市と協働して講習会と調理教室を開催しました。講習会では町田市における生ごみの現状と食品ロスを出さない工夫や水切りのすすめなどをお伝えしました。調理教室では、「残り野菜でラタトゥイユをつくろう」と題して楽しい雰囲気の中で調理くずを出さない工夫をしながら行い、残さず食べる試食会を行いました。正しい分別を学びながら片づけを行いました。※ラタトゥイユ：野菜煮込み料理

こちらをご覧ください。町田市ホームページ「エコ得レシピ」で検索



市とコラボした取り組みが、開かれたまちで、みんなが活躍できるまちを、一緒に作りたい。



参加者の皆さん真剣に講義を聞きました。



過剰に除去しないように食材を準備します。



燃やせるごみの約40%が生ごみです。(重さの比)



野菜たっぷりのラタトゥイユができました。



3Rとは Reduce (リデュース) 減らす

Reuse (リユース) 繰り返し使う

Recycle (リサイクル) 分けて資源にする