

## 第20回 環境フェスタたいとう2021 初のオンラインイベント!

環境フェスタたいとうは、区民・出展団体・事業者・行政が協力しながら開催する、台東区の環境イベントです。実行委員会において、毎月会議を重ねる中で実施内容を企画し、各団体や事業者の取り組みの紹介や環境に関する展示企画、参加型イベント、そして実行委員会独自のホールイベントやアトリウム企画なども、毎回提供してきました。子どもから大人まで楽しみながら広く環境について気づき、理解を深め、次の一歩へとつなげていくことを目的としています。こうした毎年恒例の「環境フェスタたいとう」ですが、第20回は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、インターネットを使用したオンラインイベントとして、テーマ「みんなでつなごう 地球と未来」で2日間実施することになりました。Facebookやホームページを気軽にのぞいてみてください。参加団体の活動紹介、ミニ講演会、クイズなどを楽しんでいただけます。また、当日はアトリウムで、フードライブの受付とパネル展示を開催いたします。皆さんが環境フェスタたいとうを応援していただき、ぜひ多くの方に楽しんでいただけるように開催していきたいと思っています。オンライン環境フェスタへのご参加をお待ちしています。

※内容は変更になることがあります。

お問合せ 環境課 庶務担当 TEL: 5246-1284

## 家庭の食品ロス対策

日頃の行動を見直して、身近なところから食品ロスを減らしてみましよう!

### 家庭の食品ロスの原因となる日頃の行動を☑チェックしてみよう

#### その1 過剰除去 (調理の際に食べられる部分まで捨ててしまうこと)

- ねぎの青い部分は、おいしくなさそうだから捨ててしまう。
- ブロccoliの芯は固そうだから捨ててしまう。
- 野菜の皮が食材になるとは思わずに捨ててしまう。

野菜の芯も、ひと工夫加えておいしく食べましょう!  
食品ロス削減レシピにチャレンジしてみましよう!



#### その2 食べ残し (買いすぎたり、作りすぎたりして食べきれずに捨ててしまうこと)

- お総菜が割引になっていたのに、食べる予定はないが買ってしまっ、食べきれない。
- ひと玉のキャベツが割安だったから、使いきれぬか考えないで買ってしまっ、使いきれない。
- 買って来た野菜を腐らせないように全部調理したら、多すぎて食べきれない。

食材は、食べきれぬ分だけを考えて買いましよう!  
作りすぎても、冷凍保存や違う料理に作り変えることもできます!

#### その3 直接廃棄 (賞味期限や消費期限を過ぎたことで、手をつけることなく、捨ててしまうこと)

- 買い物をして帰ったら冷蔵庫に同じものがあつた。結局一つは使えずに期限を過ぎてしまつた。
- 安売りをしていたから買って見たものの、手をつけないうちに期限を過ぎてしまつた。
- 賞味期限が長い缶詰を奥の方にストックしていたら、期限を過ぎていた。

家にある食材をチェックしてから買い物に行きましよう!  
賞味期限と消費期限の違いを理解して、食品ロスを減らしましよう!

賞味期限 と  
消費期限 の  
違いは?

#### 賞味期限

開封していない状態で、表示されている方法で保存した場合に「おいしく食べられる期限」です。賞味期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません!すぐに捨てるのではなく、見た目やにおいなどから個別に判断しましよう。

#### 消費期限

開封していない状態で、表示されている方法で保存した場合に「食べても安全な期限」です。品質の劣化が早い食品に表示されています。消費期限が表示されているものは期限内に食べきりましよう。

お問合せ 清掃リサイクル課 TEL: 5246-1018



環境案内人は、みどり東京・温暖化防止プロジェクトの助成を受けて発行しています。

紙面に関するお問合せやご意見は、〒110-8615 台東区役所環境清掃部環境課 TEL: 5246-1284 FAX: 5246-1159

