



『新宿力』で創造する
やすらぎとにぎわいのまち新宿

平成30年第1回区議会定例会
新宿区長定例記者会見資料
平成30年2月9日(金)

事業名	ごみの発生抑制の推進	予算(案)の概要	128 ページ
予算額	1,398 千円 (拡充) (前年度予算額 520 千円)		
取材先	環境清掃部ごみ減量リサイクル課長 黒田(電話 03-5273-3318)		

食品ロス削減の推進

平成28年度に実施した新宿区資源・ごみ排出実態調査では、排出される燃やすごみのうち、**未利用食品**や**残飯・調理くず**等が家庭では約3割、飲食業からは約9割を占めているという結果が出ています。食材を無駄なく使い切ることや賞味期限と消費期限を正しく理解すること等によって、食品ロスは減少します。

食品ロス削減の効果

- 再資源化による環境負荷の軽減
- 廃棄物処理費用の削減
- 最終処分場の延命化



資源循環型社会へ

食品ロス削減に向けた区の実施

新規

新たに**食品ロス削減協力店の登録制度**を実施します。
区では、店舗にステッカー等を掲出していただき、登録店舗の情報を区ホームページに掲載するなど、広く周知することで、食品ロス削減に取り組む飲食店等を支援します。

飲食店・食べきりができるよう小盛メニューの提供
・持ち帰り(※)への対応 ※消費者の自己責任による
食品販売店・ばら売りや量り売りの実施



拡充

シンポジウムで食品ロス削減に積極的に取り組む事業者を紹介したり、**イベント**や**リーフレット**等での周知活動を「新宿区3R推進協議会」と協働で実施するなど、普及啓発の充実を図ります。

継続

家庭で余った食品を持ち寄り、必要としている施設などへ寄付する**フードドライブ**を定期的を実施することで食品ロスを削減するとともに「ごみにさせない・増やさない」意識の醸成を図っていきます。



区は、登録店制度の実施や各種イベント、リーフレットの配布を通して区民・事業者と連携し、食品ロス削減の取組を推進していきます。

区民(家庭)の取組

買い物・調理・外食時

- 事前に冷蔵庫や収納庫を確認し、無駄な買い物を減らす。
- 野菜や果物の皮は、薄くむく。
- 小盛りにしてもらう等、食べ切るようにする。
- 食べ切れなかった場合は、持ち帰りができるかどうかお店に確認する。

事業者の取組

食品販売店・飲食店

- 食品の販売時にばら売りや量り売りをする。
- 食べ残しをしないよう、小盛りメニュー等を設定し、料理の量の調節をできるようにする。