



# 食品ロスの概要

## 食品ロスって何?

「食品ロス」とは、食材の買いすぎ、消費期限・賞味期限切れ、食べ残し、過剰除去 (野菜の皮の厚むき等) など、様々な理由により、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品のことです。



### 家庭で捨てられやすい食品

1位:主食(ごはん、パン、麺類)

2位:野菜 3位:おかず

### 捨ててしまう理由

1位:食べきれなかった(57%) 2位:痛ませてしまった(23%)

3位:賞味期限・消費期限が切れていた(11%)

消費者庁「食品ロス削減ガイドブック」



#### 日本の食品ロスの実態

日本における食品ロスは、年間約472万トン発生しており、この値は、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧支援量(2022年で年間480万トン)とほぼ同等に相当します。



### 新宿区の食品ロスの実態

新宿区内の家庭系食品ロス発生量は年間約4,390tと推計されます。 区民1人1日に換算すると「ロールパン1個分(約35q)」に相当します。



## 食品ロス削減の3つのコツ

#### こんなことはありませんか?

冷蔵庫や冷凍庫は常に食品のストックがいっぱいある

買った野菜が使う前にしなびてしまった

作った料理が食べきれず、捨ててしまった

家にあるのに同じものを買ってしまった

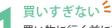








## ■ 食品ロス削減の 3 つのコツ 〓〓〓



買い物に行く前に**冷蔵庫の中身をチェック**し、 本当に必要な食材を必要な分だけ買いましょう。



**自分や家族の体調や予定**を考えながら、食べきれる量だけ を作りましょう。余ってしまった場合は、食材の**リメイク レシピ**を活用しましょう。

**するで残さない**作った料理は早めに、おいしく食べきりましょう。外食時は、
小盛りやハーフサイズなど自分が食べきれる量を注文し、
できたての最もおいしいうちに食べましょう。



### 目食品ロス削減のポイント目

買い物前に手持ちの食材と期限を確認

買い物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する。 あわせてその食材の期限を確認する。

point メモ書きや携帯・スマートフォンで撮影し、 買い物時の参考にする。



使う分・食べきれる量だけ買う。

point いつ食べるのか考えながら、必要な分だけ食 材を購入しましょう。 食べる予定の無い「まとめ売り商品」や特売

品などの衝動買いは控えましょう。



利用予定と照らして、期限表示を確認する。

point すぐに食べる予定の食品は、**商品棚の手前か ら**購入するようにしましょう(てまえどり)。 手前に置かれた商品は、割引がある場合があるので食費の節約につながります。ただし、買いすぎには気をつけましょう。



## 食品ロス削減協力店を利用する

→詳しくは 15 ページへ





#### フードシェアリングサービス TABETE

フードシェアリングとは、何もしなければ廃棄されてしまう商品を消費者のニーズ とマッチングさせることで、食品ロスを減らす仕組みのことです。

サービスの詳細はTABETEのホームページをご覧ください。食品ロス削減のため、フードシェアリングサービスの活用にご協力をお願いいします。

#### TABETE のしくみ







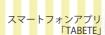


- ▼候悪化や注文の急なキャンセルによる売り上げ減少、食材の端材、 試作品等による食品ロス発生の危機
- 事業者が食品を「TABETE」に掲載し、消費者にレスキュー(買い物) を依頼する
- 消費者(食べ手)は「TABETE」から情報を受け取り、「TABETE」内でレスキュー(購入・決済)する。
- 4 消費者(食べ手)はお店で直接受け取る。年間売り上げの 一部は子ども食堂や NPO 団体に寄付される。

## 公式ホームページは



アプリから近くのお店や お気に入りのお店を検索 しましょう!





#### ■食品ロス削減のポイント〓〓〓

## 賞味・消費期限の近いものから、食べる

冷蔵庫では、賞味期限・消費期限が近いものを手前に置いておくと直接廃棄(手をつけないまま捨てること)を予防できます。賞味期限は「おいしい目安」であり、多少過ぎたからと言ってただちに食べられなくなるものではありません。賞味期限が過ぎた食品はすぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか確認する習慣をつけることが大切です。

また、あらかじめ冷蔵庫を整理しておくと、何がどこにあるか一目でわかります(詳しくは8ページ)。

## 野菜を無駄なく使い切る

野菜や果物の皮をむく時に、本来食べられる部分までむき過ぎていませんか。また、 普段捨ててしまいがちな野菜の部位には、実は食べられるものがあります。工夫し て、エコレシピにチャレンジしてみましょう。

にんじん、かぼちゃ だいこん	よく洗えば皮ごと食べられる
だいこんの葉かぶの葉	よく洗えば、みそ汁の具材や細かく刻んで、 ちりめんじゃこやかつお節と炒めてふりか けにできる。
玉ねぎやにんじんの皮 ブロッコリーの芯など	水と一緒に加熱してベジブロス (野菜だし) が作れる。

## 食べきれる量だけ作る

家族の誰かが急に外食することになったり、体調がすぐれなかったりなどの理由で料理が残ってしまうことがあるかもしれません。料理の準備をする前に、自分や家族の予定や体調を確認することで作る量を調整できます。作る量を調整することが難しい時は少なめに作り、足りない場合は漬物や手作りふりかけなどの日持ちする常備菜で補うのも良いでしょう。



### ■食品ロス削減のポイント〓

4

### 残った料理はリメイクする

料理が残った場合は、次の食事で再度食べてもよいですが、他の料理に変身させる と飽きにくくなります。アレンジして、翌日のお弁当のおかずに入れるのも工夫の 一つです。

5

### 食材に適した方法で保存する

きのこや葉物野菜など冷凍保存できる食材は多いので、インターネット等で調べて みましょう。



#### 生ごみの8割は水分!? 水切りでごみを減らそう!

調理くずなどの生ごみの約8割は水分です。しっかり水切りを行うことで、燃える ごみの減量に繋がります。また、生ごみから出る匂いや虫の発生も防げます。

#### ポイント

- ①できるだけ濡らさない
  - 野菜などの食べられない部分を先に切ってから、食べる部分を洗うと生ごみが濡れないで済みます。
- ②水分をしっかり切る 水切りネットや三角コーナーなどを活用しましょう。
- ③乾かす お茶がらやコーヒーかすなどは水分をたくさん含んでいます。一晩おいて乾かす と水分がほとんどなくなります。



#### 冷蔵庫整理のコツ

#### 1 食品をカテゴリ分けする

まずは、冷蔵庫では、定番食材、調理予定の食材、期限間近の食材、食べかけの食材 (開封済みの粉ものや調味料などを含む)、小さい食材に分けましょう。 食品庫は、調味料、麺類、乾物、粉もの、飲み物、非常食などにカテゴリ分けしましょう。

#### 2 それぞれの置く場所を決める

置き場所を決めて、シールなどで中身をわかるようにしましょう。

- ●種類ごとにグループ収納
- 同じものは 1 か所に
- 一目で見て分かる表示を
- 同じ食品が複数あるときは、手前に期限の近いものを
- 整理方法に迷ったら、スーパーの陳列を参考に

#### 3 とりあえずのスペースを作る

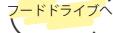
詰めすぎず、余裕を持った配置にしましょう。常にフリースペースを確保しておくのが、整理整頓を長続きさせるコツです。

#### 4 ストックのルールを決める

2. を続けて、それぞれの食べものの「指定席」を確保しましょう。



\_\_\_ 食品が余って しまった場合は



## フードドライブとは?

食品ロス削減のために各家庭で使い切れない手つかずの食品(未利用食品)を受け入れ、 地域の福祉団体やフードバンクなどを通じて必要とする人々に提供する活動です。 区のフードドライブに食品を提供すると、新宿環境アクションポイント(※)が

1回につき3ポイントもらえます。

詳しくはこちら**→** □ ・ □



#### ■受け入れできる食品



常温保存できる未利用食品 例)お米、パスタ、缶詰、レトルト食品、菓子、調味料等 ※お米については未開封かつ精米日から1年以内のもの

#### ■受け入れできない食品



・冷凍・冷蔵食品、生鮮食品など常温保存ができないもの・ 開封済みのもの・ ガラス製の容器に入ったもの (瓶詰など) ・ アルコール類 (料理酒・みりんを除く) ・ 製造者または販売者の表示がないもの・ 成分表示およびアレルギー表示のないもの・ 手づくりのもの

※新宿環境アクションポイント…エコな行動に対してポイントが貯まる制度です。ポイントの到達度によって環境 にやさしい景品がもらえます。(詳しくは44ページご参照)

#### 区内フードドライブ受入窓口一覧

で家庭で使い切ることのできない手つかずの食品がある場合は、持込条件を確認の上、 下記の受入窓口に直接お持ちください。

※取組などに関することはごみ減量リサイクル課(03 - 5273 - 3318)にお問合せください。 営業日等については、窓口に直接お問い合わせください。













※受入窓口の情報は令和5年8月31日現在のものです。

#### 常設 ピーコックストア高田馬場店



受付日時 店舗営業日

(午前9時~午後11時)

受付場所 店内回収ボックス

所 在 地 新宿区高田馬場1-28-7 電話番号 03-3209-7201

受入食品の賞味期限 2か月以上先

#### 常設 ピーコックストア目白店



受付日時 店舗営業日

(午前10時~午後11時)

受付場所 店内回収ボックス

所在地 新宿区下落合3-14-21

電話番号 03-3954-0185 受入食品の賞味期限 2か月以上先

#### 常設 イオンフードスタイル西新宿店



受付日時 店舗営業日

(午前7時~午後11時)

受付場所 店内回収ボックス

所在地 新宿区西新宿5-1-1-101

電話番号 03-3379-5100 受入食品の賞味期限 1か月以上先 常設

#### ダイエー四谷荒木町店



受付日時 店舗営業日

\_\_\_\_(午前7時~翌0時)

受付場所 店内回収ボックス

所在地 新宿区荒木町23-4

電話番号 03-3350-3504 受入食品の賞味期限 1か月以上先





#### フードドライブをやってみませんか?

地域でフードドライブを手軽に実施してもらうため、地域の団体や企業向けに、フードドライブの実施に必要な物品を無料で貸し出しています。

自治会、町内会、商店街などの取組や地域のイベント、学校行事など様々な場面で実施可能です。

#### 【貸出物品】

①食品回収コンテナ (530mm × 366mm × 272mm)



- ②のぼり旗1枚(450mm×1500mm)
- ③のぼり旗用ポール (1.6~3 m伸縮式) 及びスタンド 1 組

④卓上のぼり旗(150mm × 400mm)





ご希望の方は実施日の2週間前までに申請書の提出が必要です。貸出物品の受け渡し及び返却場所は、新宿区役所本庁舎7階ごみ減量リサイクル課となります。詳しくは右記の二次元コードから区ホームページをご覧いただくか、ごみ減量リサイクル課(03-5273-3318)までお問い合わせください。



#### ■食品ロス削減のポイント〓〓

## お店選びは新宿区食品ロス削減協力店を利用する

お店選びの際に、食品ロス削減に積極的に取り組むお店を選択することも食品ロス削減に繋がります。宴会等の幹事となった場合は、参加者の趣向や年齢層、男女比を考えながら食べきれることに配慮してお店やメニューを予約するのがおすすめです。新宿区食品ロス削減店とその取組を紹介しておりますので、詳しくは15ページをご覧ください。

## 食べきれる量を注文する

メニューを選ぶときは、自分自身が食べ切れる食事の適正量を意識して選びましょう。現在では、飲食店でご飯の小盛やハーフサイズなど少量注文に対応しているお店も多いです。特に食べ放題や宴会時には、食べ残しにならないよう注文のし過ぎには気を付けましょう。

## 3010 運動を実施する

宴会やパーティーで、お酒やおしゃべりに夢中になり、料理を残してしまった経験はありませんか。お店でせっかく用意してくれた料理を、おいしく食べきるために、3010 運動にチャレンジしてみませんか。3010 運動とは、「乾杯後の"30分"とお開き前の"10分"は、席を立たずに料理を楽しむ」ことで食べきりを促進しています。開始30分は「味わいタイム」、その後の時間は「楽しみタイム」、お開き前10分は「食べきりタイム」として、ちょっとした工夫で食品口スを削減できます。幹事をはじめとしてみんなで「食べきろう」と声をかけ合いましょう。

## 食べ残した時は、自己責任の範囲で持ち帰る

「予想外に量が多くて、食べきれなかった」そんな時は、お店と相談して自己責任で持ち帰ることも選択肢の一つにしてみませんか。まずは食べきるのが前提ですが、海外では、食べ残した料理を「ドギーバッグ」という袋や容器に入れて持ち帰る習慣があります。ただし、夏場など食中毒のリスクにはご注意ください。



## 新宿区食品ロス削減協力店とは?

「新宿区食品ロス削減協力店登録制度」は、平成30年4月から始まりました。食品ロスを削減する取組を行っている事業者を「食品ロス削減協力店」として登録し、その取組を紹介しています。区内の登録店舗数は74店舗です(令和6年8月30日現在)。ぜひお店選びに本誌を活用し、食品ロス削減協力店を積極的にご利用ください。また、食品ロス削減協力店を利用すると、新宿環境アクションポイントが1回につき1ポイントもらえます。



[協力店ステッカー]

#### ■食品ロス削減協力店の取組内容

	ハーフサイズや小盛メニューの 導入、ごはんや麵の量の調整	23	食品リサイクルの実施
0	ばら売りや量り売り、少量パック等による食料品販売	FOOD	過剰在庫·規格外商品等のフードバンクへの寄付、フードシェアリング等
50% off	賞味・消費期限間近な食料品や 閉店時間間際の割引販売	PR	ポスターや卓上ポップ等での PR、店舗 HP 等での啓発
	持ち帰りを希望するお客様への 積極的な対応 <sup>**</sup>	FOOD	その他食品ロスを削減するため の取組

※十分に加熱調理を行い、常温で保存が可能な食品であって、店舗が持ち帰り可能と判断した場合に限ります。なお、持ち帰りについては、希望者の自己責任の範囲で行うことになります。

詳しくは区ホームページをご覧ください。



#### YOTSUYA

#### 四谷地区

- 2路地
- **3**カリーニョ
- △炭火焼きとり・旨い酒 松しま
- ⑤東京割烹てるなり
- 6木挽町 大野
- 3 旨処 花我味
- Cafe & Meal MUJI 新宿
- o spice & smile
- ●御料理 ほりうち
- cafe WALL
- 13焼肉酒家李苑 本店
- ⅓赤いきゃべつ
- ⑤パティスリー ラ・ヴィ・ドゥース
- ●花園町 大木戸矢部
- ₩ 鮨處八千代 別亭
- ®立喰い寿司 & BAR 鮨處八千代四ツ谷店
- ⑩立喰い寿司 鮨處八千代新宿三丁目店
- ∞東京ヤクルト販売株式会社 新宿センター
- 2 □セブンーイレブン 新宿左門町店
- 22小松屋 小泉豆腐店

#### **TANSUCHO**

#### 箪 笥 町 地 区

- 30元祖串八珍 神楽坂店
- ₫まめ哲
- △担いの木
- ∞鮨處八千代 飯田橋店
- ❷和菜れとろ
- ◎別亭 むすび
- 砂神楽坂スーパー キムラヤ
- ⑩いなげや 飯田橋店
- ①ブォングスタイオ神楽坂店

#### ENOKICHO

#### 榎 町 地 区

- 東京ヤクルト販売株式会社 江戸川橋センター
- 33ヨークフーズ早稲田店

#### WAKAMATSUCHO

#### 若松町地区

- 웹人と食をつなげるダイニングバー Linio
- Merci 曙橋店
- 353ークフーズ新宿富久店

#### **OKUBO**

#### 大久保地区

- 砂中国料理 歓 fun
- ®はつもみぢ
- ◎餃子の王将新大久保店
- ◎業務用スーパー SHIODAYA 新宿店

## 新宿区 食品口ス削減協力店 一覧

令和6年8月30日現在、74 の登録店舗があります(掲載 は72店舗)。各店舗の情報は 掲載当時のもので変更しく は各時のもります。詳しく 店舗にお問合せください。

#### **TOTSUKA**

#### 戸塚地区

- 毎手打ちうどん 和乃家
- ②餃子の王将高田馬場店
- 43ワセダ食堂
- △早稲田モンスターズキッチン
- 母横浜家系ラーメン 圭壱家
- 毎ピーコックストア高田馬場店
- 切べッセルイン高田馬場

#### OCHIAIDAIICHI

#### 落合第一地区

- Pastificio del Gatto
- 毎ピーコックストア目白店

#### KASHIWAGI

#### 柏木地区

- 動新宿小滝橋通りいち五郎
- ⑤東京ヤクルト販売株式会社 西新宿センター
- 郊株式会社 清林堂
- ③いなげや 新宿小滝橋店

#### TSUNOHAZU

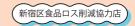
#### 角筈地区

- №坐もつ焼きいしん 新宿大ガード店
- 55手打ち製麺・郷土料理 三国一アイランドイッツ店
- 55手打ち製麺・郷土料理 三国一 西口店
- **SM**イレブン イマサ
- 砂龍驤 (ロンシャン)
- 60 Bar ASGOD
- **⑥**鮨丸。
- ②牛角 新宿東口店
- ❸しゃぶしゃぶ温野菜 新宿店
- ❸しゃぶしゃぶ温野菜 新宿東口駅前店
- 65しゃぶしゃぶ温野菜 新宿西口店
- 66新宿区役所地下食堂 レストラン けやき
- **3**OOTORI
- @新宿秀山
- Picasso WEST Laboratory
- ∞天ぷら食堂 満天
- 20ファミリーマート 新宿モノリス店
- ②イオンフードスタイル西新宿店





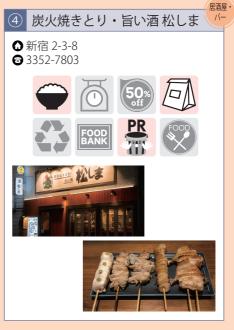












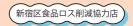
**YOTSUYA** 











カレー

#### Cafe & Meal MUJI 新宿













喫茶店・













#### spice & smile

**3** 6384-1444



















#### 御料理 ほりうち

☆ 荒木町 9-15 土田ビル 1 階











和食













## cafe WALL

◆新宿 3-9-5
ゴールドビル 3F

**6**380-5108









カフェ













**YOTSUYA** 

#### 焼肉酒家李苑 本店













焼肉









#### (14) 赤いきゃべつ

☆ 荒木町 7-1 野崎ビル 1F











居酒屋・

バー













#### パティスリー ラ・ヴィ・ドゥース (15)



**3** 5368-1160









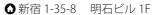








## 花園町 大木戸矢部



**3**350-0771









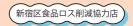
和食











寿司

#### 鮨處八千代 別亭

- △ 荒木町 2-18
- **3**357-1561









寿司









### 立喰い寿司 & BAR 鮨處八千代四ツ谷店

● 四谷 1-19 第一上野ビル 1 階

**6**273-1226

















## 立喰い寿司 鮨處八千代新宿三丁目店

- ◆ 新宿 3-17-7 紀伊國屋ビルディング B1F
- **6**273-1368

















## 20 東京ヤクルト販売株式会社 新宿センター

△ 新宿 5-11-18

**3**834-8960

















人も地球も健康に Yakult

**YOTSUYA** 

#### セブンーイレブン 新宿左門町店

- ☆ 左門町 2-6 ワコービル 1 階
- **3**355-7306









販売











#### 小松屋 小泉豆腐店

- △四谷 1-20
- **3**351-7877









販売















#### 3Rと食品ロス削減



3R(スリーアール)という言葉を知っていますか?

3Rとは、資源を大切にするための3つのキーワードであるリデュー ス (Reduce)、リユース (Reuse)、リサイクル (Recycle) の総称です。 下記のように食品ロスの削減にとっても、3Rの考え方はとても大切です。

Reduce (ごみを減らす)…必要な分を買い、作り、食べきる・使い切る

Reuse (有効活用) …… フードシェアリング、フードドライブ等

Recycle (再資源化)……・食品リサイクル(食品廃棄物の燃料や堆肥等

への変換)

箪笥町地区。



#### ② 元祖串八珍 神楽坂店



- 神楽坂 3-2-39 神楽坂 MK ビル 1 F
- **3**513-8000



















#### まめ哲



- ●新小川町 8-4 新小川ビル 1 階
- **3** 5579-8594





















#### 想いの木













アジア・













#### 鮨處八千代 飯田橋店

**3**235-1238









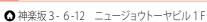








#### 和菜れとろ



**3** 080-9669-2200

















居酒屋・

バー

#### 別亭 むすび

**3** 080-9778-3300









居酒屋・

バー

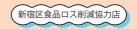












販売

#### ② 神楽坂スーパー キムラヤ

販売

- ☆神楽坂 6-50
- **3**269-0326



















#### ③ いなげや 飯田橋店

♠新小川町 4-11

**5**206-3205



















#### ③ ブォングスタイオ神楽坂店

販売

- ☆神楽坂 6-8-27
- **3** 080-7054-5174



















TANSUCHO









ENOKICHO



若松町地区











column

#### 毎週日曜日は、余った食材をスープで食べきり!

家族がそろう休みの日には、冷蔵庫に残っている食材を確認する習慣をつくりましょう。野菜など余った生鮮食材は、日曜日にスープにして食べきるのも工夫の一つです。みんなで冷蔵庫のどこに何があるのか確認しながら、みんなで美味しく食材を食べきりましょう。1週間で冷蔵庫がリセットできると、ストックが溜まり過ぎず整理もしやすくなります。

NAKAMATSUCHO

大久保地区



## 砂 中国料理 歓 fun





**3**341-8100



















#### 8 はつもみぢ



- **3**209-6034

















#### 寥 餃子の王将 新大久保店



- ▲百人町 2-10-9
- **3**371-9431





















#### 40 業務用スーパー SHIODAYA 新宿店

- ◆ 大久保 1-11-3 大東ビル 1F
- **3**200-1129









販売











column 3

#### 食品口ス削減月間を知っていますか?

食品ロス削減推進法により、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められています。10月が「3R(リユース・リデュース・リサイクル)推進月間」、10月16日が「世界食料デー」(世界の食料問題を考える日)であることにちなんでいます。また、食品ロス削減のために宴会時に食べきるための取組である30・10運動(13ページ参照)に由来しています。



OKUBO

#### **TOTSUKA**

戸塚地区



## 41 手打ちうどん 和乃家

うどん

- ▲ 高田馬場 2-19-7-107 タックイレブンビル 1 階
- **3**209-4082





















#### ④ 餃子の王将 高田馬場店



- ▲ 高田馬場 4-8-9
- **3**371-2098





















#### ワセダ食堂



























#### 早稲田モンスターズキッチン



**6**228-0321









食堂・

レストラン











#### 横浜家系ラーメン 圭壱家



西早稲田1-9-17 藤和シティーコープ早稲田1F

**6** 6265-9736























#### ピーコックストア高田馬場店



△ 高田馬場 1-28-7

**3**209-7201









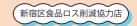




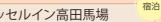








#### ベッセルイン高田馬場



- △ 高田馬場 2-17-4
- **3202-0088**



















## column

#### 食品ロス削減啓発動画を配信中です!

区公式 Youtube チャンネルにて、食品ロス削減のポイントをまと めた動画配信を行っています。ぜひご視聴ください。

#### 買い物編



















**TOTSUKA** 

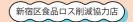
落合第一地区







OCHIAIDAIICHI





### 賞味期限は「おいしいめやす」

食品の期限表示には、消費期限と賞味期限があります。

消費期限:過ぎたら食べない方が良い期限

賞味期限:おいしく食べることのできる期限

賞味期限は「おいしいめやす」であり、多少過ぎたからと言ってただちに食べられなくなるものではありません。賞味期限が過ぎた食品はすぐに捨てるのではなく、食べられるかどうかまずは確認する習慣をつけましょう。





柏木地区



# 50 新宿小滝橋通りいち五郎



- 西新宿 7-1-10 守矢ビル 1 階
- **3** 5348-4651

















# ⑤ 東京ヤクルト販売株式会社 西新宿センター



- △ 西新宿 7-22-9
- **3**834-8960









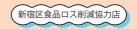






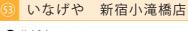


人も地球も健康に Yakult



販売

# ② 株式会社 清林堂 ● 西新宿 8-5-1 ● 3368-4675 FOOD PR FOOD P



△ 北新宿 4-8-16

**3**364-3835









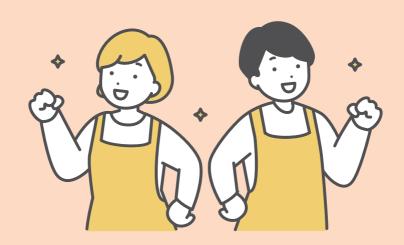












KASHIWAGI











## 56 手打ち製麺・郷土料理 三国一 西口店



























# 57 ステーキ&しゃぶしゃぶ パンドラ



● 西新宿 1-13-3 西新ビル 2 階

**3**344-3808



















# 58 イレブン イマサ



● 西新宿 1 南口地下街 1号 京王モール街

**3**348-3011























# 



**3**342-3882

















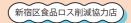
**TSUNOHAZU** 











# しゃぶしゃぶ温野菜 新宿東口駅前店

























# しゃぶしゃぶ温野菜 新宿西口店



● 西新宿 1-15-2 第 5 オムニクスビル 2F

**3**345-1129















# 新宿区役所地下食堂 レストラン けやき



→ 歌舞伎町 1-4-1 新宿区役所地下 1 階

**3** 5272-0236





















# OOTORI



△ 西新宿 1-19-1

**6**258-5828



















**TSUNOHAZU** 

# 新宿秀山



**3**354-6347









中華









# Picasso WEST Laboratory

**3** 080-8720-7507

















# 70 天ぷら食堂 満天

- △ 西新宿 5-12-3
- **3** 5843-5577









レストラン









# ⑦ ファミリーマート 新宿モノリス店



**3** 5909-3770









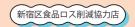












# 72 イオンフードスタイル西新宿店 ● 西新宿 5-1-1-101 ● 3379-5100 ● FORE ● FOR





**TSUNOHAZU** 

# 新宿環境アクションポイント ご利用ください(新宿エコ自慢ポイントから名称 内容になります。)

新宿環境アクションポイントは、環境に配慮した行動の促進を目的としており、食品ロス削減協力店の利用や電気・ガス使用量の削減などをした場合にポイントに換算して貯めることができます。そのポイントは、到達度によって景品と交換できるほか、ポイントの年間上位者には特別賞を差し上げており、楽しみながら、環境に配慮した行動を続けることができます。

# 利用方法アプリで利用登録・ポイント付与ができます。

1 アプリを利用登録する。新宿環境アクションポイントアプリをスマートフォンに ダウンロード、利用登録すると、新宿環境アクションポイントにご参加いただけます。 (ダウンロード用の二次元コードを令和 6 年 10 月 20 日から区ホームページで公開)

<u>すでに参加されている方は、紙カードは</u> 令和7年3月31日でご利用いただけなくなります。



アプリをご利用できない方は、ごみ減量リサイクル課までご相談ください。



ゼロカーボンシティ新宿普及啓発キャラクターもんぼん

が変わり、より充実した





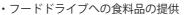
2 環境に配慮した行動を実施してポイントを貯める(詳細は区ホームページをご覧くだ さい。)

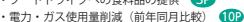
主なポイント

対象と付与数

新宿区食品ロス削減協力店の利用







アプリを利用登録 30P

ポイント付与方法やそのほかのポイント付与対象につ いては、区ホームページをご覧ください。

3 ポイントがたまったら環境に優しい景品と交換する。 (景品例) 他にもたくさん用意しています。



20 ポイント	30 ポイント		50 ポイント	50 ポイント
バイオマス配合ポリ袋 50 枚入り	バイオマス配合ポリ袋8枚入り		ヤシノミ洗剤	紙製クリアファイル
Name and Park	Part of the second seco			「もんぼん」 オリジナル デザイン
60 ポイント	70ポイント	90	) ポイント	100 ポイント
バンブーおそうじスポンジシート	バンブーカトラリー 3 点セット	マルチボウル (麦わら配合)		保冷温ランチポット
	3 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10			EAMP:

#### ポイント付与・景品交換窓口

- ◆新宿リサイクル活動センター
- ◆西早稲田リサイクル活動センター
- ◆環境学習情報センター
- ◆新宿区環境清掃部ごみ減量リサイクル課 歌舞伎町 1-4-1 新宿区役所 7 階
- 高田馬場 4-10-2
- 西早稲田 3-19-5
- 西新宿 2-11-4 新宿中央公園内
- **2** 03-5330-5374
- **2** 03-5272-5374
- **3** 03-3348-6277
- **2** 03-5273-3318

#### 問い合わせ先う

◆新宿区環境清掃部ごみ減量リサイクル課

歌舞伎町 1-4-1 新宿区役所 7 階 ☎ 03-5273-3318 FAX 03-5273-4070



# 毎日の食品ロスを記録してみよう!

# 食品ロスダイアリー

使い切れずに捨ててしまった食品や、食べ残しなどを記録し、我が家の食品ロスを見える化してみませんか。

どのくらいの食品を捨てているか、なぜ捨てることになってしまったのかを知ることで、 日々の食品ロスの予防策が考えられます。

カレンダーやノートに手書きしても良いですし、ウェブアプリ「食品ロスダイアリー」 に入力することも方法の一つです。

食品ロスダイアリーについて詳しくはこちら→





「食品ロスダイアリー」 アプリイメージ

令和5年10月1日~10月31日に、日々の食品ロスを記録する食品ロスダイアリーを区民モニターにご参加いただき、実施しました。

募集期間:令和5年7月18日(火)~8月31日(木)

募集人数:新宿区にお住まいの 100 名

※同一世帯からは1名限り

※応募者多数の場合は、通知の発送をもって決定

入力(記録)期間:令和5年10月1日(日)~10月31日(火)

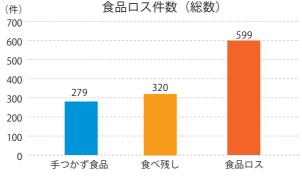
応募のあった参加希望者は70名。

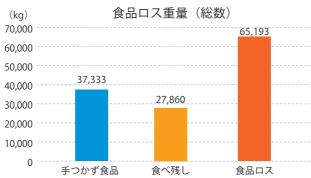
うちアプリ登録 32 名 紙での記録 38 名。

アプリに登録された 32 名のうち、27 日(期間中の 9 割)以上入力のあった 29 名と、紙での記録 38 名のうち、返送のあった 36 名を合わせて <u>65 名</u>を集計対象としました。

### ○期間中の食品ロス排出量\_総数

- 1 ヶ月間の食品ロス排出量は、件数では手つかず食品 279 件、食べ残し 320 件で、 食品ロス合計で 599 件でした。
- ●重量では、手つかず食品が約 37kg、食べ残しが約 28kg で、合計約 65kg でした。

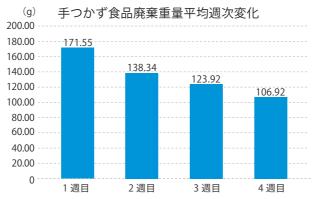


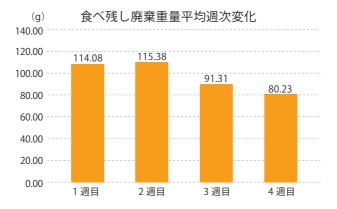


#### ○1世帯平均の食品ロス排出重量 週次変化

- 1 世帯平均の食品ロス排出重量の週次変化は、1 週目約 286g から 4 週目約 187g と 漸減しました。
- ●手つかず食品は1週目から4週目まで漸減、食べ残しは2週目にやや増加したが3週目以降は漸減しました。

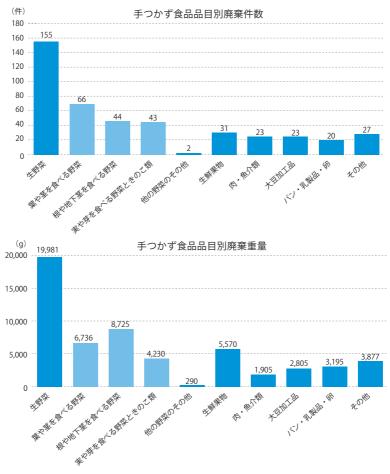






#### ○ 手つかず食品廃棄の品目別分布

● 手つかず食品廃棄の品目(大カテゴリ)別件数では、「生鮮野菜」が 155 件と最も多く、「生鮮果物」31 件が続いています。重量では、「パン・乳製品・卵」が 3 番目に多いです。



今回の調査結果から得られた主な特徴は以下のとおりです。

- ・直接廃棄される食品は、日持ちしない生鮮野菜や生鮮果実などが多い
- ・食べ残し廃棄となる食品は品目別の重量ではご飯が最も多い
- ・1ヶ月間の1世帯あたりの食品ロス排出量は約1kg
- ・世帯ごとの食品ロス排出量に偏りがある
- ・食品ロスの記録をつけることで、食品ロス廃棄重量平均週次変化が1週目から4週目までの間で約35%減った

モニター参加者からは、普段からロスを出さない工夫として「買いすぎた場合はすぐに 冷凍する」「野菜の下処理を早めに済ませる」などの声が寄せられました。



#### 発行年月 令和6年9月

#### 編集・発行 新宿区環境清掃部ごみ減量リサイクル課

〒160-8484 新宿区歌舞伎町1-4-1 電話 5273-3318 Fax 5273-4070



印刷物作成番号 2024-6-3915