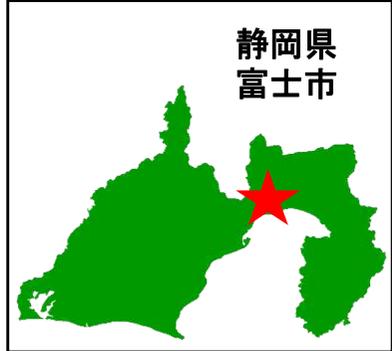


みんなでなくそう！食品ロス

○富士市では、食育推進計画「第3次富士山おむすび計画」(令和元年度～令和5年度)において、「食で育む健全な心とからだ」を基本理念とし、全ての市民を対象とした食育を推進している。このうち、食品ロス削減については、「食品ロス削減に向けた取組をする者の割合を増やす」ことを指標とし、「みんなでなくそう！食品ロス」をスローガンに、取組を実施している。

○令和5年度は、無駄のない食生活に関する※「エコ・クッキング講座」と家庭での食品廃棄物削減に関する講習会を実施し、食品ロス削減の実践方法について学ぶ機会を創出した。

※「エコ・クッキング」は、東京ガス㈱の登録商標です。



【取組の内容】

○エコ・クッキング講座

中学生や保護者を対象に、環境に配慮し、食品ロス削減に着目した「買い物・調理・片付け」について学ぶ講座を実施。

○食品廃棄物削減講座

冷蔵庫の使い方、買い物の仕方、食材の保存方法など、食品を上手に使い切るための工夫について学ぶ講座を実施。



エコのみ焼き



皮のきんぴら キャベツの浅漬け (1%の塩) ひじきの煮物(カリシメ入)の煮物 全時空の甘虎



野菜の保存方法



富士市全体の食品ロス(家庭系 直接廃棄)量を推計すると・・・
年間約 **1,334** トン
→ 1人年間 **5kg**

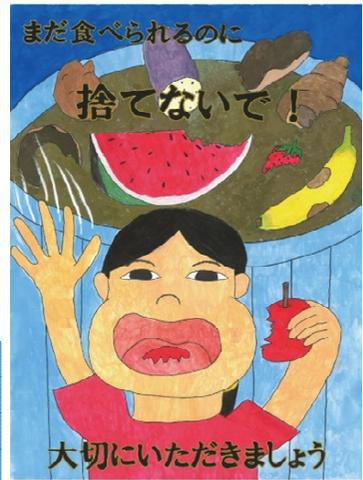


食材の保存方法

【取組の成果】

○中学生や保護者が、買い物、調理、片付けまでの一連の流れにおいて、環境への配慮や食品ロス削減のための具体的な実践法を学ぶ機会となった。

○市民が、冷蔵庫の使い方や食品の保存方法など、食品を上手に使い切るための方法を学び、実践につながった。



【事業目標】

食べ残しや廃棄を減らすために気を付けている市民の割合

事業実施前 95.4%
→ 事業実施後 99.2%

食品ロス削減に取り組んでいる市民の割合

