考えて、体験して、 行動しよう!

みんなでつくる 持続可能なまち

市は、「もったいない」の心を大切にして食品口ス削減をはじめとした取り組みを進めています。 今回は、食品ロス削減アイデアコンテストの受賞 作品やフードドライブの実施、楽しみながら学べるイベントを紹介します。

食と暮らしを見つめ直すきっかけとして、できることから行動をはじめてみませんか。 詳しくは、「受環境森林課(回22114)へ。



私の食品ロス削減アイデアコンテストの 受賞者が決まりました

受賞した取り組みや 料理レシピはこちら▶



食品ロスの削減を「他人事」ではなく、「自分事」として捉え、行動変容につなげることを目的に、食品ロス削減のアイデアを募集しました。審査の結果、5作品が受賞作品に決定しました。



ホームページID 11430

取組部門

最優秀賞作品/出品者(敬称略)

自宅でかんたんバイキング/ 薬 隆晴 内容 自分が食べきれる分だけよそ る(苦手なものでも一口分は必ずよ そる)バイキング形式にしたことで、 食べ残しが減りました

優秀賞作品/出品者(敬称略)

▶メニューと量は見るだけ!おまかせシート/都丸 湖花▶クイズで学ぶ「もったいない」/原澤 功一

料理部門

最優秀賞作品/出品者(敬称略) 捨てずに天日干し! ムダなく手軽に 乾燥野菜ドリア/後藤 裕子

内容 野菜のへたや皮を天日干しして、乾燥野菜を作り、ヨーグルトで

戻して残ったご飯 と鶏の皮でドリア を作りました



優秀賞作品/出品者(敬称略)

栄養満点 野菜・こんにゃく・高野豆 腐のピリ辛炒め/岩松 奈緒美



食品ロス「ゼロ」へ! フードドライブを開催

フードドライブ(余った食品を持ち寄り、必要な人に届ける活動)を行っています。 集まった食品は、市内のフードバンクに寄贈し、地域の福祉支援に役立てられます。



とき 1月15日(木)午前9時~午後4時 ところ 市役所本庁舎市民ホール

受け付けができる食品 次の要件を全て満たすもの ○常温保存ができる ○賞味期限まで1カ月以上ある ○賞味期限の記載がある(米、砂糖は記載不要) ○日本語の商品説明がある ○未開封 ○包装や外装に破損がなく食品が外気に触れていない ○アルコール以外(調味料を除く)

ホームページID 9139



「脱炭素まちづくりPLAY!」の参加者を募集

2030年温室効果ガス排出量の半減に向けた、県環境 SDGs波及キャラバンの一環として、まちづくりを疑似体験するロールプレーイングゲーム型未来体験プログラム「脱炭素まちづくりPLAY!」を開催します。

とき 1月25日(日)午後1時30分~4時30分

ところ 市民会館

講師 内藤 聡さん(エフエム群馬・

ラジオパーソナリティ)

对象 中学生以上

定員 40人(市内在住の人を優先して抽選)

参加料 無料

申込方法 右の2次元コードから申込 フォームにアクセスして申し込み

申込期限 12月16日(火)

ホームページID 12697

