中野区

# 「もったいない」を「ごちそうさま」へ

# 使い切れない食品は フードドライブ、

「フードドライブ」とは、ご家庭で食べきれずに余ってしまう食品を持ち寄り、福祉団体等へ寄付する活動のこと。

この仕組みにより中野区にお寄せいただいた食品は、子ども食堂等 に提供し、「もったいない」を「ごちそうさま」へつなぎます。

「食品ロス」を減らす取り組みとしてご協力ください。



受付は 2か所▶ ▶中野区リサイクル展示室 (松が丘1-6-3/西武新宿線 新井薬師前駅から徒歩約5分)

中野区役所8階環境課 (中野4-11-19/JR中央線・地下鉄東西線 中野駅から徒歩約6分)

※各受付日時は、区ホームページをご覧になるか、下記へお問い合わせください

【問い合わせ先】中野区環境部ごみゼロ推進課(リサイクル展示室内)
☎ 03-3228-5563 FAX 03-3228-5634
電子メール : gomizero@city.tokyo-nakano.lg.jp









受付番号:

ごみ減量キャラクター

「ごみのん」

### フードドライブ提供届

1	提供年月日	
	<u> </u>	
2	<b>提供食品について</b> (チェックボックスがある項目は☑すること)	
	(1)賞味期限が本日から2か月以上先である	
	(2)日本語の商品説明(原材料、賞味期限など)がある	
	(3)びん詰め、陶器やガラス製の容器に入ったものではない	
	(4)数量 <u>個</u>	
_		
3	提供理由(複数回答可)	
	該当する番号に「○」をしてください(複数選択可)。	
	(1)買い過ぎて、食べきれなかったから	
	(2) 多くもらって、食べきれなかったから	
	(3)もらい物だが、好みではなかったから	
	(4) フードドライブのことを知り、子ども食堂等に寄付したかっ	たから
	(5) アレルギーなど、体質や体調に合わないから	
	(6) 非常食の入れ替えや整理のため	
	(7)引っ越しなどによる整理のため	
	(8)子どもの成長などにより不要になったため	
	(9) その他(以下に具体的な理由をお書きください)	

### お持ち込みできる食品の条件

- ☑ 家庭で食べきれない食品
- ☑ 常温保存が可能な食品(常温:5℃~35℃)
- ☑ 賞味期限が、持参した日から2か月以上先の食品
  - ◎「年月表示」の場合は翌々月以降のもの

(例:2025年3月に持参→「2025年5月まで」のものはOK)

- ◎米は国産のもので、精米日から | 年未満のもの (精米日を確認できない場合は不可)
- ◎塩や砂糖、ガムは変色等していなければ持ち込み可能 (長期保存が可能で、賞味期限の表示がないため)

#### たとえば・・・



缶詰、乾物、乾麺、インスタント食品、レトルト食品、フリーズドライ食品、米(国産)、菓子類、粉ミルク、嗜好品(コーヒー、紅茶、緑茶など)、飲料(アルコール飲料と水は対象外)、調味料(料理酒を含む)

### ▲次のものは対象外

- ×介護食、経管栄養食
- ×生鮮食品(米を除く)
- ×びん詰め、陶器やガラス製の容器に入った 食品
- ×家庭ではなくお店などの事業者からの食品
- ×冷凍や冷蔵保存が必要なもの
- ×包装や外装が破損しているもの (ただし、贈答品等で箱などの梱包が多少破損して いても、中身の品物の包装や外装が破損していな ければ持ち込み可能)
- ×日本語の商品説明(原材料、賞味期限など)が ないもの

### お持ち込みの際のお願い

食品を持ち込む際は「フードドライブ提供届」(左の別紙 I)に必要事項をご記入の上、下記の受付場所にご持参ください。

お持ち込みは いずれかの窓口へ

 中野区リサイクル展示室
 (松が丘 I - 6 - 3)

 中野区役所
 8階環境課(中野 4 - I I - I 9)

※各受付日時は区ホームページをご覧になるか、ごみゼロ推進課 ☎03-3228-5563 へお問い合わせを。

### 子ども食堂への寄付が目的の方は直接、各団体へ。

など

中野区内のボランティア団体・個人のネットワーク「こどもほっとネット in なかの」で連絡先等をご確認ください。右の二次元コードからアクセスできます。 ➡





# ◆「食品ロス」とは

■ まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のこと。

できることを 考えてみよう

食品ロスを知り、

日本では、

年間約 472万トン (2022年度) (一人|日あたり、お茶碗 | 杯分(約103g) 相当)

が捨てられています。その主な理由は・・・

ごみ減量キャラクター

## 期限切れ



期限が切れて、 食べずに捨てた

# むき過ぎ



まで厚くむいた

## 食べ残し



食べきれず、





ごみのん 豆 知 識 ~違いを知らなきゃ、もったいない!~



期限 …「安全の期限」。期限までに食べきりましょう。例 お弁当、ケーキ、サンドイッチなど

期限 …「おいしいめやす」。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。 見た目やにおいで判断しましょう。 **「**例 缶詰、スナック菓子、カップ麺など

### 今日からできる!





(わ)で食品ロスを防止

☆詳しくは、 中野区ごみゼロ推進課 (☎03-3228-5563) ∧



### 冷蔵庫の中を「見える化」する

置き場を決め、食材の使い忘れや買い過ぎを防止。



### 今ある食材から使い切る

あまりがちな食材は、「あまりものレシピ」の活用を。

区が提供している「あまりものレシピ」の情報はこちら





### 我が家(私)にちょうどいい量を

食べる量や好みにあわせて、購入・注文しましょう。

「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ(食品ロス削減協力店)」の情報はこちら ➡















