

vol. 3

資源循環センター リサイクルの森

運営ニュース

令和2年10月号



もったいない『食品ロス』を みんなで減らそう

最近よく耳にする「食品ロス」という言葉。

みなさんご存じですか?

食品ロスの削減は、

廃棄物の発生抑制(削減)にもつながります。

「もったいない」を意識して

できることからはじめませんか。



可燃ごみ焼却施設運転情報



焼却量と発電量

	1号炉(t)	2号炉(t)	合計	発電電力量(MWh)
令和2年6月	2132.05	1418.2	3550.25	1,754.460
令和2年7月	1864.94	2138.73	4003.67	1,984.840
令和2年8月	2301.65	2021.55	4323.2	2,146.950

ばい煙濃度

採取した位置	採取した年月日	結果の得られた年月日	測定濃度			
			ばいじん濃度(g/m³N)	窒素酸化物濃度(ppm)	塩化水素濃度(ppm)	硫黄酸化物濃度(ppm)
組合管理値			0.01	50	30	20
1号炉排ガス	令和2年8月4日	令和2年8月19日	0.001	18	5	4
2号炉排ガス	令和2年8月4日	令和2年8月19日	<0.001	12	<4	3

ご来館の際は、マスク着用へのご協力をお願いいたします。

イベントなどのお知らせ

モノ・コトショップ

ご家庭で不要になったけれど、まだまだきれいで活躍しそうなモノをお持ちいただき、必要な方々に譲る不用品交換のお店を開催しています。
※詳細、開催日はホームページをご確認ください。

牛乳パックでオリジナルはがきを作ろう

開催日時 令和2年10月24日(土) 10:00～13:00

予約開始日 令和2年9月24日(木)9:00から10月16日(金)16:00まで

募集人数 5グループ(最大25名程度)

※定員になり次第締め切りとさせていただきますのでお早めにお申し込みください。
お申し込みは(株)くわなEサービス
0594-87-5133へお電話ください。

工場見学ツアー

月曜日から金曜日の午前9時30分から午後4時まで、
1回90分程度で見学コースを周ります。

お1人から見学できますので電話でお気軽にお問合せください。



資源循環センター リサイクルの森 運営ニュース vol. 3 令和2年10月号

発行:(株)くわなEサービス

お問い合わせ先:(株)くわなEサービス 0594-87-5133

ホームページ:https://www.kwes-ebara.com



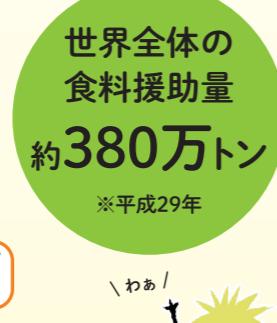
※(株)くわなEサービスは、リサイクルの森運営会社です。

知っていますか？

「食品ロス」ってなんだろう？

知っていますか？その1

食品ロスって何のこと？どれくらい発生しているの？



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す。

食べ物を捨てるとはもったいないことで、環境にも悪い影響をあたえてしまいます。

日本では平成29年度に、約612万トン（事業者から約328万トン、家庭から約284万トン）発生したと推計されています。

これは日本人1人あたりが、毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てているのと同じ量になります。

世界食糧基金による世界全体の食糧援助量の1.6倍に相当します。



知っていますか？その3

知ってる？期限表示

農林水産省webサイトより

消費期限

期限を過ぎたら
食べない方がいいんです！

袋や容器を開けない今まで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで「安全に食べられる期限」のこと。お弁当やサンドイッチなどの傷みやすい食品に表示されています。



賞味期限

おいしく食べ
ができる期限です！

袋や容器を開けない今まで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで「品質が変わらずにおいしく食べれる期限」のこと。スナック菓子や缶詰など、消費期限に比べ傷みにくい食品に表示されています。



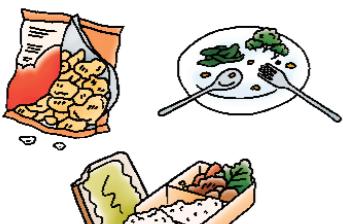
ただし、消費期限も賞味期限も、袋や容器を開けずに、書かれたとおりに保存していた場合の安全やおいしさを約束したものです。一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようしましょう。

知っていますか？その2

家庭で発生する食品ロスには、どのようなものがあるの？

食べ残し

食卓にのぼった食品で
食べきれずに廃棄され
たもの



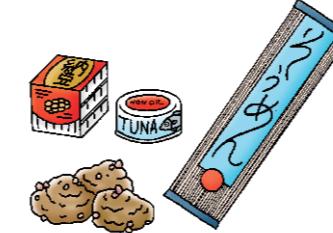
過剰除去

厚くむき過ぎた野菜の
皮など不可食部分を過
剰に除去すること



直接廃棄

賞味期限切れ等により
使用・提供されずその
まま廃棄されたもの



家庭編

▶「消費期限」と「賞味期限」の違いを理解して、すぐに食べる商品は、賞味期限や消費期限の長い商品を選択するのではなく、陳列順に購入しよう。



▶食品を必要な分だけ購入し買いすぎないようにしよう。



▶食材はむだなく使おう。

▶料理は食べきれる量を作ろう。

▶好き嫌いはしないで残さず食べよう。

▶それでも残ったら…長持ちするように保存して早めに食べよう。

外食編

▶料理に食べられない食材が入っている時は、その食材を使わずに提供してもらえるか確認してみよう。



▶小盛やハーフサイズメニューなどを積極的に活用しよう。

▶食べきれる量を注文しよう。

▶宴会では料理を食べる時間をつくろう。