



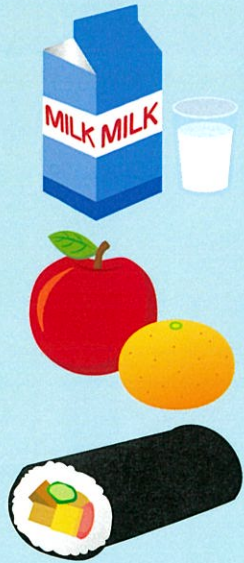
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



食品ロス削減に関するオンライン講演会

食品ロス問題について学ぼう！

『食品ロス』に、新たな価値を。



【オンライン講演会】

令和4年

3/15(火)～

相模原市ホームページ内
「相模原チャンネル」
にて視聴できます。



株式会社日本フードエコロジーセンター(J.FEC)では、食品工場やスーパーマーケット等で余った食品を発酵飼料(リキッド・エコフィード)として生まれ変わらせて、養豚農家で活用しています。同社は2018年優れた取組を行う企業として、**ジャパンSDGsアワード 内閣総理大臣表彰**を受賞しました。



講師

株式会社日本フードエコロジーセンター
(相模原市中央区田名塩田 1-17-13)

代表取締役 **高橋 巧一** 氏
(獣医師)



【講師プロフィール】

1967年 神奈川県生まれ
1992年 日本大学生物資源科学部獣医学科卒。同年獣医師免許取得
2008年 第6回産学官連携功労者表彰「農林水産大臣賞」受賞
2018年 一般社団法人 全国食品リサイクル連合会の会長に就任
第2回ジャパンSDGsアワード「SDGs推進本部長(内閣総理大臣)表彰」を受賞
2019年 第20回グリーン購入大賞「大賞・農林水産大臣賞」を受賞



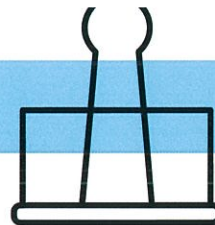
© 相模原市

主 催：相模原市
お問い合わせ先：相模原市資源循環推進課
☎042-769-8334



© 相模原市

食品ロスへの市の取組の紹介



【フードドライブ】

家庭で余っている食品を持ち寄り、フードバンクや福祉施設などに寄付することで、食べ物を必要としている人に届ける活動をフードドライブといいます。市では、家庭から出る食品ロス（本来食べられるのにも関わらず廃棄される食品）の削減を目的として、家庭の余剰食品の受入を常時行っています。また、各種イベントに合わせたフードドライブも実施しています。イベント回収の実施に関するお知らせは、ホームページや広報さがみはらなどでお知らせします。ご家庭で余っている食品がありましたら、ぜひお持ち寄りください。

市役所本館 6階資源循環推進課 午前8時30分から午後5時まで
土曜日、日曜日、祝日及び12月29日～1月3日を除く

郵送や宅配でも受入を行っています。
〒252-5277 中央区中央2-11-15 相模原市役所資源循環推進課宛にお送りください。

橋本台リサイクルスクエア 午前9時から午後4時まで
(緑区下九沢2084-3) 12月29日～1月3日を除く

麻溝台リサイクルスクエア 午前9時から午後4時まで
(南区麻溝台1524-1) 12月29日～1月3日を除く

津久井クリーンセンター 午前9時から午後4時まで
(緑区青山3385-2) 土曜日、日曜日、祝日及び12月29日～1月3日、並びに年末の粗大ごみ受入繁忙期を除く

その他、民間商業施設でも受け入れています。
受け入れる食品の条件など、詳しくはこちらへ



【レシピの紹介等】

普段は捨ててしまっていた野菜の皮や葉、作りすぎて余ってしまった料理も捨てずに調理すれば、地球にも家計にもやさしい美味しい料理を作ることができます。

野菜の皮や葉を丸ごと使った
食品ロス削減レシピはこちらへ



学校給食の人気メニューを
活用したりメイクレシピは
こちらへ



夏休みには、小学生を対象としたエコクッキング講座を開催しています。

【生ごみダイエット】

調理くずなど、どうしても発生してしまう生ごみも、できる限り減量させましょう。「生ごみダイエット」のポイントやダンボールコンポストの作り方を紹介しています。



実際にダンボールコンポストを作ってみる「ダンボールコンポスト講習会」を開催しています。生ごみ4Rアドバイザーを講師に迎え、自宅で簡単にできる生ごみのリサイクルを学びましょう。開催のお知らせは、ホームページや広報さがみはら等でお知らせいたします。

