

○フードロス削減分科会

<事務局>

味の素株式会社

<設置目的>

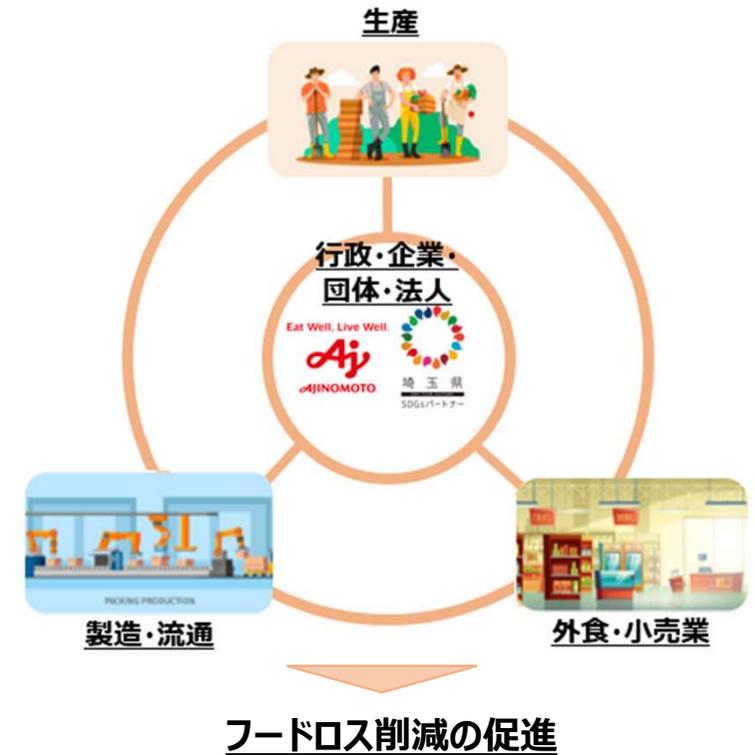
埼玉県内の企業・団体と共に「食の有効活用」を推進することで、フードロスの削減を目指すこと

<今後解決したい課題や実施したい内容>

- 会員のメンバーを募り、企業・団体の繋がりを強化しフードロス削減の共同取組みを促進（行動促進）
- 会員と連携し、フードロスに関するイベントや講習の開催を通して県民の身近なフードロス削減行動を促進（認知拡大）
- 会員と連携し、生産にて発生する食品廃棄物を有効活用できる仕組を作ること（継続・定着）

<連携していきたい企業・団体等>

生産・製造者・外食企業・小売業・企業・団体・法人等



SDGs 未来都市
埼玉県

○フードロス削減分科会 2023年度取組①

【「みんなでフードロス削減」イベント実施】

- ・ 時期：10月28日（土）、29日（日）
- ・ 場所：イオンモール上尾AGEOPARK
- ・ 概要：フードロスを考えるきっかけになるイベントを実施。
- ・ 成果：集客イベントを初実施し、生活者にフードロス削減を考えるきっかけにすることが出来た。



埼玉りそな銀行・上尾市 フードドライブ



ニッコー社 水の体験



埼玉県庁 SDGs缶バッジ



味の素社 フードロスクイズ



○フードロス削減分科会 2023年度取組②

【みんなで考えよう！フードロス削減レシピコンテスト】

- ・ 時期：10月16日～11月15日
- ・ 概要：フードロス削減レシピコンテストを実施。
- ・ 成果：実際に行動に繋げる企画が実現出来た。受賞作品を県HPで掲載。
- ・ 課題：認知を広げることが出来ず、応募数が少なかった。



フードロスとは？

フードロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品(フード)のことです。国民1人あたり1日に茶碗約1杯分のご飯が捨てられています。

フードロスを減らすためには、必要な分だけ購入すること、食材をできる限り使い切ることなどが大切です。フードロス削減につながるレシピを考えてみましょう！

こんなところも食べられるの？！

【レシピ例】大根・人参の皮を食べてみよう！

- ①大根20cm、人参1/2本の皮を細切りにする。
- ②熱したフライパンにごま油大さじ1を入れ、輪切りにした鷹の爪1本と①の食材を炒める。
- ③しんなりしたら、醤油大さじ1・みりん大さじ1と1/2を入れて汁気がなくなるまで炒める。
- ④お皿に盛り、ごまを適量振りかけたら完成。

募集内容	入賞特典
<p>【必須項目】</p> <ul style="list-style-type: none">・レシピ名、料理写真・フードロス削減を意識した食材・料理手順 など <p>【部門】(2部門)</p> <ul style="list-style-type: none">・小学生・中学生の部・高校生・大学生・一般の部 <p>※応募資格のある方は、埼玉県在住・在学・在勤者です。(個人応募のみ)</p> <p>※詳細は下記URLまたは表面のQRコードよりご確認ください。</p> <p>https://apply.e-tumo.jp/pref-saitama-u/offer/offerList_detail?tempSeq=61929</p>	<p>優秀賞に選出された方には、フードロス削減分科会より、表彰状と景品を郵送いたします。</p> <p>※景品写真は一例です。</p>



○フードロス削減分科会 2023年度取組③

【埼玉県庁食堂 フードロス削減メニュー展開】

- ・ 時期：10月～
- ・ 場所：埼玉県庁職員食堂
- ・ 概要：第一職員食堂、第二職員食堂がフードロス削減メニューを考案。味の素(株)が、食堂メニューを家庭用にアレンジして広く発信。
- ・ 成果：家庭用のレシピを作成し持ち帰り用QRコードやホームページを作成したことで、フードロス削減についての意識醸成及び実践アイデアを、食堂利用者だけでなく利用者の各家庭や県民へも広げることが出来た。



○フードロス削減分科会 2023年度取組③

【埼玉県庁食堂 フードロス削減メニュー展開】

埼玉県庁内ポスター作製

食堂内持ち帰り用
レシピQRコード

QRコード遷移先
メニューページ

各画像クリック
メニュー詳細ページ

