



ごみ減量で地球を守ろう！

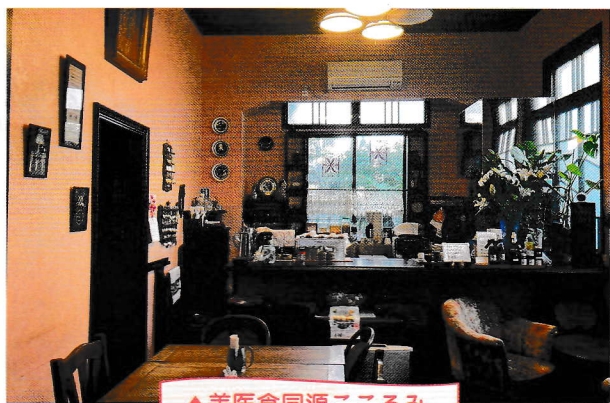
東京港内の新海面処分場は、23区最後の埋立処分場です。長く使うためにも、地球の温暖化を防ぐためにも、一人ひとりができることから始めてみませんか。

今号の
主な記事
・「食べのこし0(ゼロ)応援店」へ行ってみよう！
・「mottECO(モッテコ)普及推進モデル事業」の紹介

発行日 令和7年9月5日
編集・発行 杉並区環境部ごみ減量対策課・
杉並清掃事務所・方南支所

年4回(6・9・12・3月)各5日発行

「食べのこし0(ゼロ)応援店」へ行ってみよう！



▲美医食同源こころみ



▲ラザニ屋



▲Chill Baru Loading Zone



ご飯を食べ残さないことを心掛けていますか？ 区では、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品(食品ロス)を減らすため、ご協力いただける飲食店や小売店等を「食べのこし0(ゼロ)応援店」に登録しています。

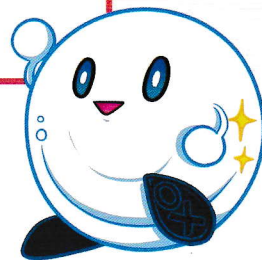
登録店舗では「もったいない」が発生しないよう、「仕入れ数の調整」や「持ち帰りの呼びかけ」等の工夫をしています。

是非、皆様も、賞味期限が近い手前から取ることや適量を頼むこと等、自身が食品ロスに対してできることを意識してみてください。その小さな一歩が環境の変化へ繋がります。

941店舗に登録いただいてるよ！

(令和7年5月末時点)

詳細は二次元コードから！



㊤ ごみ減量対策課管理係

「mottECO(モッテコ)普及推進モデル事業」の紹介

区では、今年度で3回目となる「mottECO 普及推進モデル事業」を、食品ロス削減月間の10月から12月末まで実施します。

この事業は、飲食店等における食品ロスを削減するため、事業者と区が協力して食べ残し持ち帰りの普及・定着を図る事業です。

出典元 日本ホテル(株)



「mottECO」とは?

環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理を利用者の自己責任で持ち帰る行為の愛称です。「mottECO」の名前には「もつとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。



詳細は
コチラ



モデル事業協力店とは?

区と共に食べ残しの持ち帰りを普及し、定着に向けて取り組んでいただいている店舗です。

「食べのこし0(ゼロ)応援店」と「mottECO」のポスター、ステッカーが目印です。



協力店で食べきれなかった場合は?

店舗の方から専用容器を受け取り、ご自身で料理を詰めてください。持ち帰る行為は「利用者の自己責任」となりますので、ご自身でしっかり管理しましょう。



「食べ残したものは自分の責任で持ち帰って食べる」ことが当たり前となるように、区からも広めていきたいと考えています。もし協力店で食べきれなかったら、「mottECO」に挑戦してみてください!

「mottECO FESTA 2025」開催しました!

7月1日(火)に今年度で3回目となる『mottECO FESTA』が開催されました。43団体が出展し、参加人数は過去最多の580名(昨年約540名)でした。区のブースでは杉並区での食品ロス削減の取組を紹介し、参加された皆さまに興味を持っていただきました。今年度はフードドライブも実施し、多くの未利用食品をお寄せいただきました。



(問) ごみ減量対策課管理係

食品ロス削減に取り組んでみよう!

区では、食品ロス削減を身近でできる取組として、サラダレシピを随時公開しています。9月は「芯までおいしい! キャベツとにんじんのごまサラダ」と「長いもとにんじんの皮ごと焼きサラダ」の新規レシピを追加しました。手軽に作れるレシピですので、ぜひご家庭でも作ってみてください!

(問) ごみ減量対策課管理係



サラダ
レシピの
詳細は
コチラ

