

ごみ減量・清掃フェア

を開催しました!

来場者は約 **5,400人!**

平成29年11月5日に、葛飾清掃工場（水元1丁目）で「ごみ減量・清掃フェアかつしか」を開催しました。ごみ減量・清掃フェアは、楽しくごみ減量やリサイクル、清掃の仕事について学べるイベントです。当日は「清掃工場見学」や「フリーマーケット」、「スケルトン清掃車リーちゃんGo模擬ごみ積み込み体験」、「リユース食器を使用したやきそばの模擬店」など31ブースが出展しました。
ご来場いただきありがとうございました。



家庭で余りがちな食品のアンケートを実施しました
皆さんのご家庭ではどうでしょうか?



エントリー No.1

うどんに入れたのは良いが、それ以外は使わなかった。

「油あげ」



エントリー No.2

お正月に食べてた余りが、ゴールデンウィークに棚から見つかる。

「おもち」



エントリー No.3

一房買ったが良いけれど、最後の一つが黒くなる。

「バナナ」



エントリー No.4

思ったよりも涼しくて、夏の間に消費しきれなかった。

「そうめん」



結果発表

★1位 そうめん<238票> ★2位 おもち<155票> ★3位 バナナ<121票> ★4位 油あげ<73票>

日本の食品ロス(まだ食べられるのに捨てられてしまう食品)は、年間で621万tとされています。これは日本の年間食用漁獲類の量と、ほぼ同じです。とっとももったいないですよね。大切なのは一人一人が「もったいない」を意識して行動することです。買い物前は冷蔵庫の中を確認して必要な食品を必要な分だけ購入するよう心掛けましょう。アンケートで一番多かった「そうめん」のレシピを「消費者庁のキッチン」より、紹介します。

肉味噌そうめん

(松本大学地域づくり考房「ゆめ」◎いただきます!!のレシピ)

材料 (4人分)

そうめん 400g
豚ひき肉 200g
にんにく 1かけ (5g)
しょうが 5g
ごま油 大さじ2



■A
鶏がらスープの素 小さじ1/2
水 100ml、みそ 大さじ2、塩 少々
こしょう 少々、砂糖 小さじ2
■水溶き片栗粉
片栗粉 小さじ1/2、水 小さじ1

1. にんにく、しょうがをみじん切りにする。
2. フライパンにごま油をひき、1を炒める。
3. ひき肉を加え、火が通るまで炒める。
4. Aを混ぜ合わせ、3に加え、3分加熱する。
5. 4に、水溶き片栗粉を回し入れ、火を通す。
6. 茹でたそうめんに、4のひき肉のをせる。

【リメイク】揚げ焼きソーメン

(東京都江戸川区のレシピ 考案者：行長万里様)

材料 (2人分)

そうめん (ゆでたもの) 60g
豚こま切れ肉 20g
長ねぎ (青い部分) 20g
小麦粉 大さじ2
焼肉のたれ 大さじ1
水 大さじ1
植物油 50ml



1. そうめんは、半分に分ける。
長ねぎは小口切り、豚肉は細かく切る。
2. 1に小麦粉、焼肉のたれ、水を入れて混ぜ、4等分にわけて直径4cm位にまとめる。
3. フライパンに油を入れて、中火にかけ、2を入れる。
4. 3の片面を2分位揚げ焼きにして、両面を焼く。
5. 4を器に盛る。



「消費者庁のキッチン (公式ページ)」では、余った料理をアレンジしたリメイクレシピや野菜をまるごと使用したレシピを掲載しています。