

大好評！ まるごと旬野菜～使い切りレシピ～ 第二弾作成！

夏秋編

食品ロスを削減するため「家庭にある野菜を使い切ろう！」をコンセプトに、平成 28 年 9 月に作成した『まるごと旬野菜～使い切りレシピ～』、好評につき、第二弾を作成しました！

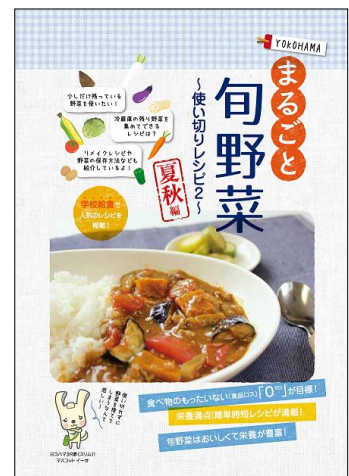
このレシピ集は、市民・事業者・行政の三者がアイディアを出しあいながらリデュース活動に取り組む「ヨコハマ R（リデュース）委員会（以下「R 委員会」という。）」が作成したものです。

今回は、夏と秋に旬を迎える野菜を取りあげ、子どもたちに人気のある学校給食をベースとしたレシピをご紹介しますほか、食材の正しい保存方法や食材を美味しく保つための容器包装の技術、R 委員会市民委員が家庭で実践している工夫なども掲載した、「食品ロス」削減に関する情報が盛りだくさんのレシピ集となっています。

このレシピ集の活用で、家庭にある野菜を美味しく使い切りましょう。

レシピ集は各区の地域振興課資源化推進担当の窓口にて、8 月 17 日（木）から配布します。

（発行部数：30,000 部）



A5 判 / 12 ページ

レシピ集の特長



学校給食の献立

時間のない時に使える
「時短ポイント」や、
「アレンジポイント」
を紹介！

野菜の適切な保存
の仕方紹介して
いるので、余ってし
まった時も安心！

学校給食で人気の
メニューをベースに
したレシピを掲載！

R 委員会市民委員に
よる「私の一工夫」
「我が家のレシピ」や
容器包装の技術・工夫
なども掲載！

裏面あり

掲載レシピ



こまつなの
お湯かけサラダ



プチ・なす玉丼

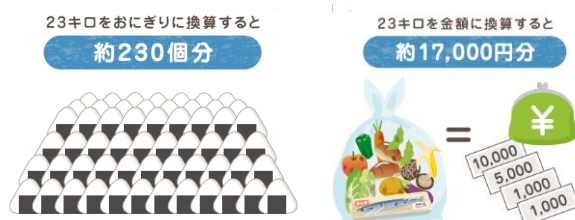


さつま汁

この他にも、家庭で作ってみたいくなるレシピ（全9種類）を掲載しています！

横浜市の食品ロスの現状

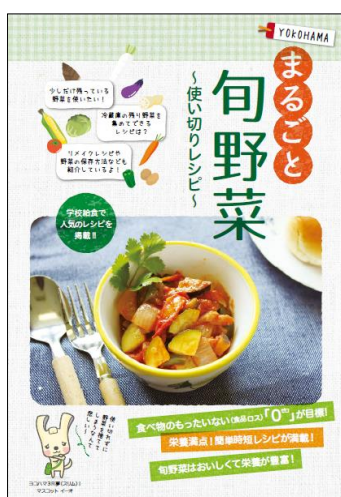
本市の家庭から出される燃やすごみには、手つかず食品、食べ残しなど本来はまだ食べられるのに捨てられている食品が年間約 87,000 トン含まれています。これを市民一人あたりに換算すると、年間約 23 キログラムの食品ロスを出していることになります。



この食品ロスを減らすため、資源循環局では「冷蔵庫 10・30 運動」や「食材の使い切りレシピ」の普及など、家庭での食品ロス削減の呼びかけを行っています。

今年度は環境問題だけでなく、世界の食料事情や食育、地産地消などの視点を盛り込みながら、様々な機会を捉え、食の大切さを伝えることにより、自ら取り組んでいただけるよう訴えかけています。

第一弾も配布中！



平成 28 年 9 月に作成した「まるごと旬野菜～使い切りレシピ～」も各区の地域振興課資源化推進担当の窓口にて引き続き配布しています。また、資源循環局のウェブサイト上でも公開しています。

<http://www.city.yokohama.lg.jp/shigen/sub-shimin/foodloss/tsukaikiri.html>

今回作成した第二弾のレシピも 8 月 17 日（木）から公開します。

お問合せ先

資源循環局 3 R 推進課長 江口 洋人 Tel 045-671-2563