

食品ロス削減レシピ

野菜の皮や茎も
おいしいよ!

きんぴら



ごぼう	適量
にんじん	適量
塩	ひとつまみ
しょう油	適量
ごま油・黒ゴマ	適量

【つくりかた】

- ①皮はむかずきれいに洗い、にんじん、ごぼうの順に細切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、ごぼうに油をサッと絡め、塩少々をふって、蓋をして蒸し煮する。
- ③にんじんを加え混ぜ合わせたら、塩少々をふって、蓋をして蒸し煮する。
- ④味をみながらしょう油を絡め、ゴマをふる。

れんこんぎょうざ



れんこん	120g
黄ニラ	1/4束
ごま油	小さじ1
えび	5〜6尾
オイスターソース	大さじ1
かたくり粉	適量
ぎょうざの皮	

【つくりかた】

- ①黄ニラはざく切り、えびは殻をむいてぶつ切りにする。れんこんはきれいに洗い、皮ごと半分をすりおろし軽く水気を絞る。残りは粗みじん切りにする。
- ②①をボウルに入れ、ごま油、オイスターソースを加えて練り合わせ、まとまる程度にかたくり粉を加える。
- ③ぎょうざの皮で②を包み、水でふちを濡らして止める。
- ④ごま油(分量外)をフライパンに熱し、③を並べて中火で軽く焼き色を付け、水大さじ2杯程度を入れて蓋をし、弱火で5〜6分蒸し焼きにする。
- ⑤蓋を外して中火にし、ごま油少々を回し入れて水分を飛ばす。

ブロッコリーとカニカマスープ

[4人分]



ブロッコリー	1/2個(約130g)
カニカマ	50g
水	600ml
A鶏ガラスープの素	大さじ1
A片栗粉	大さじ1
Aにんにく、しょうが	各小さじ1
ごま油	小さじ1

【つくりかた】

- [下準備]ブロッコリーは茎ごと小さめにカットしておく。
- ①鍋に水を入れたら調味料Aを加えて溶かし、ブロッコリーとほぐしたカニカマを加えて中火で煮る。
 - ②ブロッコリーが煮えてスープにとろみが付いたら火からおろしてごま油を加える。

ホットケーキミックスで作る かぼちゃパン



ホットケーキミックス	200g
絹ごし豆腐	150g(1パック)
かぼちゃ	約150g
米油(サラダ油)	大さじ1
紅茶のティーバッグ	1袋
※アルグレイがおすすめ	

【つくりかた】

- ①かぼちゃの皮の硬い部分はそぎ、小さめにカットして耐熱容器に入れてラップをかけて600wで3分加熱して取り出し、半分はトッピング用に取り分ける。
- ②かぼちゃのボウルに絹ごし豆腐を入れて一緒につぶし、米油と紅茶の中身を取り出して混ぜる。
- ③ホットケーキミックスを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜたらオーブンシートの上に出して手に米油をぬりながら形を整える。
- ④180度に予熱したオーブンで20〜25分焼く。

【レシピ考案】野菜ソムリエプロ・フリーアナウンサー 三宅八重子さん(きんぴら・れんこんぎょうざ)、
料理家・管理栄養士 五賀洋佳さん(ブロッコリーとカニカマスープ・かぼちゃパン)

食品ロス 豆知識

捨てないで! まだ食べられる!

これまですぐに捨てていたものを見直してみましょう。工夫次第で食べられるところがたくさんあるはずです。

使いきり・食べきりレシピはこちら

消費者庁では、料理レシピサイト「クックパッド」に「食材を無駄にしないレシピ」を掲載しています。



食品ロス削減 辞典

| 保 | 存 | 版 |

“食品ロス”とは

また食べられるのに捨てられている食品のことです

日本の1年間の食品ロス量

約**523**万トン

日本国内における年間の食品廃棄量は、約2,402万トン。うち、食品ロス量は約523万トンです。



世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた
1年間の世界の食料支援量

約**480**万トン

日本の食品ロス量は、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量(令和4年度で年間約480万トン)を大きく上回る量です。

出典:国連WFP「数字で見る国連WFP2022」



食品ロスの**家庭**から 約半分は

日本の食料自給率は現在38%(令和4年度)で大半を輸入に頼っていますが、その一方で食べられる食品を大量に捨てているという現実があるのです。

出典:環境省「我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和3年度)の公表について」
農林水産省「食品ロス量(令和3年度推計値)を公表」
消費者庁「食品ロス削減関係参考資料(令和5年11月30日版)」

12 つくる責任
つかう責任



SDGsは「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略で、その中の「12 つくる責任 つかう責任」に食品ロス削減も含まれています。2030年までに食品廃棄を半減させることを目標に掲げています。

食品ロスを**減**らすには?

1

「買います」「手前どり」



食品を買う量を事前にチェックする等の一手間でムダな買い物がなくなり、冷蔵庫も家計もスリム化。お店で手前に並べられていることが多い賞味・消費期限の近い商品を購入することも、食品ロス削減につながります。

2

「使いまら」

購入した食品を期限までに使いきったり、調理の際に注意すれば、ゴミ削減になり、環境にもやさしいです。



3

「食べまら」

1回で食べられる量を作ったり、リメイク料理を作るなど、食べ残しをなくす工夫をし、ムダなく食べきましょう。



食品ロスを**減**らすとこんなに**お得!**



買いすぎないから
家計にやさしい



使いきり食べきるから
ゴミが減る



ゴミを燃やす時の
エネルギーが減る



家計にも
地球にもやさしい♪

あなたの普段の行動から食品ロスのタイプをカンタン診断。買い物の前に、捨てる前に、料理をする前に、日々の暮らしの中で、あなた向けのチェックリストを役立ててみましょう。



START

冷蔵庫の中身
がわからない
まま買い物を
してしまう

YES

特売をして
いるとついつい
不要な物も
買ってしまう

YES

冷蔵庫の中には
いつも物が
たくさん詰め込まれ
捨てることが多い

YES

NO

野菜の茎、葉、皮は
できるだけ料理にし
残りはコンポストに
入れる

NO

冷蔵庫のすみで
ひからびた野菜
を発見したこと
がある

YES

賞味期限が
少しでも過ぎた
食品は食べない
ことが多い

NO

YES

YES

あなたは
カンペキ
です!

✧ 食品ロス削減の取組が
十分意識できています！
このまま続けていきましょう！

NO

NO

一つの材料から
複数のメニュー
を作ることが
できない

YES

料理を作りすぎて
余ることが多い

YES

NO



あなたのお家の食品ロスは？

どのタイプ？



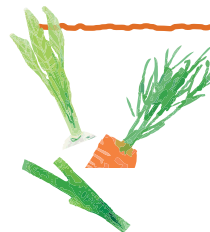
いるものだけを見極めて！「買いすぎ」タイプ。



買い物に行く前の実践チェックリスト

- ☒ 冷蔵庫の中を確認、把握しましたか？
- ☒ 買う物リストを作りましたか？
- ☒ 空腹状態ではありませんか？

全部捨てないで！ 「捨てすぎ」タイプ。



食材を捨ててしまう前 の実践チェックリスト

- ☐ 賞味期限が過ぎているからといって全て捨てていませんか？（賞味期限はおいしく食べられる期限）
 - ☐ 食べられる部分を捨てていませんか？
 - ☐ コンポストを活用していますか？

食べきれない量を把握して！「食べ残し」タイプ。



料理を作る前、注文前の実践チェックリスト

- ☐ 作ろうとしている料理は食べきれぬ量ですか？
 - ☐ 残った料理は別の料理にリメイクできませんか？
 - ☐ 外食のとき、セットメニュー等の中に食べられないものが入っていたら注文時に抜いてもらうよう伝えましたか？

岡山県の食品ロス削減の取組



地域で食品ロス削減の輪を広げよう! モデル事業

若い世代の食品ロス削減意識の醸成のため、大学生がフィールドワーク等による研究を行い、若者の視点や発想を生かした教材を作成し、小学校へ出前授業等を行う取組を実施しています。出前授業を受けた小学校で、給食残食率が実施前よりも大幅に減少したり、事業終了後も、小学校と共同で継続して食品ロス削減をテーマに出前授業に取り組む大学があるなどの効果が出ています。

令和5年度の出前授業の様子

くらしき作陽大学の学生6名が小学校で出前授業を行い、食品ロスに関するクイズ、大学生による劇、生産者のインタビュー動画等を通じて、小学生が自分たちで実践できる食品ロス削減について考えました。



出前授業実施校 倉敷市立連島北小学校 倉敷市立第一福田小学校
令和6年1月23日(火)全学年(99名)に実施 令和6年1月29日(月)5年生(132名)に実施

食品ロス削減月間キャンペーン

10月の食品ロス削減月間を中心に食べ物を無駄にしない意識の醸成と定着を図るキャンペーンを実施。



令和5年度の出組

1 「おかやま食ロス0マルシェ」
(令和5年9月30日(土)、10月1日(日)10時~16時)
ブランツ岡山北長瀬にて、食品ロス削減をテーマにマルシェイベントを実施。規格外の野菜や果物を活用したメニューを開発するなど、食品ロス削減に取り組む事業者(約20店)が集まり、来場者数は2日間で約2,000人にのぼりました。

2 「ハッシュタグ投稿キャンペーン」
(令和5年9月30日(土)~11月30日(木))
「手前どり」「食べきり」「使いきり」など食品ロスを減らす行動に取り組み、「#おかやま食品ロス0アクション」をつけて投稿すると、食品ロス削減につながる賞品が抽選で当たるキャンペーンを実施。期間中の投稿数は約430件でした。

おかやま30・10運動

30・10運動とは「会食時に最初の30分と最後の10分は料理を楽しみ、食べ残しを減らしましょう」という取組のこと。岡山県では「おかやま・もったいない運動」の一環として「おかやま30・10運動」を展開しています。



「mottECO(もってこ)」の推進

環境省は、利用者とお店の相互理解のもとで、飲食店等における食べ残しの持ち帰りをより身近な文化として広めるため、飲食店での食べ残しの持ち帰り行為の名称として「mottECO(もってこ)」を選定し普及に取り組んでいます。「mottECO(もってこ)」には、「もっとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。



フードバンクと事業者をつなぐ「おかやまフードトリップ」

事業系食品ロスの効果的な削減を推進するため、未利用食品を提供したい事業者と提供を受けたいフードバンクをつなぐマッチングサービス「おかやまフードトリップ」を運用しています。おかやまフードトリップを利用して、初めて食品を提供することができた事業者の方や、新たに距離が近いフードバンクとつながりができた事業者の方も増えてきています。



▲ 詳しくはこちら

フードバンクとは?

生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などから寄付を受けて、必要としている人や施設等に無償で提供する活動団体です。フードバンク活動には、食品ロスの削減と生活に困っている人への支援という意義があります。

〈県内の活動団体紹介〉



NPO法人 フードバンク岡山

【活動内容】

企業や生産者、個人から食品を無償で受け取り、支援団体に提供しています。地域の団体やグループと協働で実施することで、ただ食品を渡すだけではなく、困窮状態から脱する事ができることを目指し、岡山県全体を視野に入れた活動しています。また、食品ロス削減についての啓発にも力を入れています。

【取扱食品】

穀類(お米等)、インスタント食品、レトルト食品、缶詰、冷凍食品、お菓子類、飲料、野菜・果物、備蓄品等

【主な食品提供先】

食料支援団体、子ども食堂、子育て支援団体、障害者支援団体等

【所在地、連絡先】

岡山市北区岡町14-9岡町ビル202
TEL:086-801-5071
E-mail:info@fb-okayama.com



商慣習の見直し

納品期限の緩和

納品期限を、製造日から賞味期限までの1/3から、1/2に緩和することで、廃棄を減らそうとしています。



賞味期限の年月表示化

年月日ではなく、「年月」で賞味期限を表示することで、日付逆転の防止や省力化を図っています。



日常生活でできるポイント

食品ロスを減らせるポイントは実はたくさん

まずは 冷蔵庫を整理！

ストックのルールを決める

期限が長い食品を奥に、期限が近い食品を手前に保管しましょう。

早く食べきたい料理は目立つ場所に！

冷蔵庫の整理デーを決めておく

冷蔵庫の整理デーとして、冷蔵庫の残り物の食材を使って料理をする日を決め、食材をどんどん使っていきましょう。

例えば毎月30日は残り物で「ハンバーグデー」等♪

冷蔵庫の保存場所を決めておく

野菜、肉、魚、調味料等の指定席を決めておきましょう。使いかけの小さくなった野菜は、1つのタッパーにまとめておくと探す手間が省け、余分な電力も不要に！

野菜の保存は育った時と同じ向きで

野菜は栽培されている状態で冷蔵庫に入ると長持ちします。立って生えている野菜を横にすると、立とうとして余分なエネルギーを使い、傷みやすくなります。

白菜、キャベツ等は、乾燥しないように芯や切り口にキッチンペーパーを湿らせたものをかぶせてラップで包み野菜室で保管すると長持ちします。

冷蔵庫の中をチェックしてから買い物へ

買い物前に冷蔵庫をチェックし、買う物をリストアップすることで買いすぎも買い忘れも防ぐことができます。

日々、なくなった物を書き込む習慣をつけておくとリストアップもスムーズに♪

肉はよく使う量に小分けにして冷凍！

肉や魚は小分けにすると、使いたい量だけを解凍でき、使いやすくなります。家族の人数で分ける量を決めましょう！

空気にふれないようにラップでぴったり包み、できるだけ薄くして急速冷凍。保存日をラベルに貼っておくと管理しやすいです♪

毎日の料理、食事。日々の小さなことを見直し、食品ロス削減を意識した習慣を身につけることで、家計にも地球にも良い影響を与られます！まずはできることから、ひとつずつはじめていきましょう。

買いすぎず

手前どり

使いきり

食べきり

買いすぎず

1 必要な食品を必要な時に必要な量を購入する

食べ物を使用せずに捨てる理由※では「鮮度低下」「消費期限・賞味期限切れ」が大半。確実に使いきれぬかを考えて買う量を選び、食材もお金もムダにならないようにしましょう！



※資料：農林水産省「平成21年度食品ロス統計調査（世帯調査）」（複数回答による）

手前どり

2 手前に陳列されている食品を購入する

つい奥の商品を選びがちですが、その日にすぐ食べる予定なら、手前の商品を選ぶ等、賞味期限、消費期限を正しく理解して買いましょう。値引きシールが貼られている商品ならお得に！



使いきり

3 野菜にひと手間かけて使いやすい状態で保存！

使いやすく加工して保存しておく、忙しい時でもサッと使えるため食材がムダになることが減ります。



- 青菜、ブロッコリー・・・茹でて冷凍する
- ねぎ、万能ねぎ・・・食べやすい大きさにして冷凍する

使いきり

4 しなびた野菜・果物は昔ながらの知恵で復活！

捨てる前に「塩、砂糖、酢」を試してみましょう。野菜は塩、酢等で漬け物に、果物は砂糖と煮るとジャムに変身します。野菜や果物が食べきれないと思ったら、早めに漬け物やジャムにして保存食として長持ちさせましょう。



食品ロス豆知識

「賞味期限」と「消費期限」の違い

賞味期限は「美味しく食べることができる期限」です。過ぎてもすぐ廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断しましょう。消費期限は「安全に食べられる期限」です。過ぎたら食べることはできません。賞味期限と消費期限の違いを理解しておきましょう。

使いきり

5 捨てていた部分を見直してみよう

●かぶ、大根等の葉・茎

茹でて水気をしっかり絞ってから保存しましょう。細かく刻んで冷凍保存も可能です。

●長ねぎの青いところ

切らずにそのまま煮込み料理にいれて香りづけに。冷凍保存もできます。

使いきり

6 野菜の皮は保存しておく

大根、にんじんの皮は、使い方次第で一品になります。皮をむく前に汚れや泥をしっかりと落として保存しましょう。

細かい皮や切れ端はすぐ刻んで冷蔵庫へスープ、ギョウザ、カレー、チャーハン等の具に変身!

厚むいた大きな皮はそのまま冷蔵庫へ漬け物やきんぴらに変身!

使いきり

7 野菜のゆで汁を使ってうま味を出そう

アクの少ない野菜のゆで汁には野菜のうま味や栄養がたっぷりです。お湯の代わりにゆで汁でスープを作ればいつもよりコクのある味わいに…♪

野菜のへた、皮、種などをコトコト煮込んで作るスープ。野菜の甘みや旨みたっぷりのだしができます。

使いきり

8 調味料を使いきるポイント

チューブの場合

牛乳パックを切ったものに口を下にして立てて保存し残りが集まりやすくする。最後は口の部分を切り、スプーンですくい出す。

瓶・缶の場合

乾いたスプーンを使い清潔をたもつ。最後は中に何か入れ(例:トマト缶にスープを入れて鍋に入れる等)よく混ぜて調理に使う。

食べきり

9 万能アイテムで簡単リメイク料理

余ったおかずは、+たまご+チーズで味を変え、おいしく食べきりましょう!

たまご焼きに

肉じゃが、筑前煮、ひじき、きんぴら、茹で野菜、ポテトサラダ、五豆等

チーズ焼きに

かぼちゃの煮物、残りご飯、ハンバーグ、カレー、ミートソース等

食べきり

10 沸かすお湯の量を調整しよう

お茶やお味噌汁を作るためにお湯を沸かす時、カップに水をくんでかり、やかんやお鍋にいれます。これで沸かしすぎ、作りすぎを防止できます。

作りすぎないためのコツを知ること、ムダな量を作りすぎず食品ロスが減ります。

食べきり

外食編

11 小盛りメニューがあれば利用する

一人前が多いと感じる女性やお子様は小盛りメニューを選び食べ残しがないように心掛けましょう!



食べきり

外食編

12 食べられないものを抜いてもらう

セットメニュー等の中に、食べられないものが入っていたら注文時に抜いてもらえるかどうかあらかじめ確認してみましょう。

食べられる辛さに

アレルギーがあるもの等

食べきり

外食編

13 少なめにとお願いをする

料理を注文する時に量を確認し、「食べきれないかも」と思ったら「少なめにできますか?」とお願いしてみよう。



食品ロスの削減の推進に関する法律

2019年10月に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」では、多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進することとされています。「もったいない」という気持ちを大切に、一人ひとりができることから始めましょう!

10月30日は食品ロス削減の日!

10月は食品ロス削減月間!

食品ロスを減らすポイント 番外編

コンポストに取り組んでみよう

コンポストは、家庭の生ごみを堆肥化し野菜や花の生産に活用する、生ごみリサイクルシステムです。



岡山県内の多くの市町村が処理容器購入補助などを行っています。お住まいの市町村にまずはお問い合わせください!

生ごみは水にぬらさない

生ごみの約80%は水分。水分をカット=生ごみ削減につながります。



水分の少ない玉ねぎの皮等は直接ごみ箱へ