

レスキュー

2 料理をするときの工夫

冷蔵庫に余りがちな野菜や食材を使って、おいしい一皿を作ろう！食品ロス削減を助ける食材活用術をご紹介します♪

トコとん!!クッキング (レシピ集)

からし・しょうゆなどの付属の調味料、大根の葉…などの余りがちな食材を使ったレシピを紹介しています。市内飲食店で働くプロの料理人監修のレシピもあるので、ぜひお試しください♪



▲レシピはこちら

pecco

冷蔵庫にある食材を登録すると、AIがそれを使ったレシピを提案してくれる献立アプリ。「何を作るか決まらない。でも食材を無駄にしたくない」という方向けのアプリです。



▲ダウンロードはこちら

お餅&お煮しめをリメイク!

中華風おこわ

お正月に余りがちな食材といえば…「お餅」ですよね！お正月に残ってしまったお餅&お煮しめをアレンジして、中華風おこわを作ってみませんか？

少し冷ますとモチモチ感が増すわよ!

▲レシピはこちら

レスキュー

3 楽しく上手にお買い物!

まだおいしく食べられるのに、賞味期限が近い、パッケージに傷があるなどの理由で廃棄になってしまいそうな

食品を、お得な価格で購入ができるサービスをご紹介します！環境にも、お財布にも優しいお買い物を楽しもう♪

リメイク

rebake

全国のパン屋からお取り寄せができる通販サイト。廃棄になってしまいそうなパンを積極的に扱うことで食品ロス削減に貢献しています。市内のパン屋も参加しています！

市内参加店舗

- ①ブルージェリーレーヴ
- ②Lyckå ③麦兵衛
- ◎麦兵衛は2月から掲載予定です。

市内参加店舗

イチオシメニュー

- ①トコロん クリームパン
- ②メロンパン
- ③里芋 コロッケサンド

クラダシ

Kuradashi

まだ食べられるのに捨てられてしまう可能性のある食品をお得な価格で販売。スーパーでよく買っている商品から、産地直送の贅沢食材まで幅広く扱っているのが魅力！

さらに、売り上げの一部は社会貢献活動団体の支援に活用され、楽しくお得なお買い物ができます。

楽しみながら 食品を"レスキュー"しよう!

とっても身近な食品ロスの問題。もし私たち全員が毎日おにぎり1個分の食品ロスを削減することができたら、ごみ処理に必要な費用を1

人あたり年間2,635円、市全体で年間約9億円削減することができます。ぜひ楽しくお得に、食品をレスキューしてみてください！



市ではこんな取り組みを行っています

フードドライブ活動

上下水道局では毎月第3月曜（祝日を除く）の午前11時30分～午後3時に、NPOフードバンクネット西埼玉の協力のもと、家庭で食べ切れない食品をお預かりし、地域の福祉団体などに寄付しています。食べきれない食品がある方はぜひお持ち込みください。

もったいない市

衣類や食器のリユースイベント「もったいない市」を環境推進員の協力を得て、年2回開催しています。家庭で余った食品をお預かりし、福祉施設やこども食堂に提供していますので、余った食品がある方はぜひお持ち込みください。次回は6月頃開催予定です。