

清掃職員に聞いてみよう!

ごみ分別クイズ

クイズに答えながら、ごみの分別に詳しくなりましょう!



出題は、杉並清掃事務所 濱中さん

次の3つの分類のうち、どれにあてはまるでしょうか?

- ①可燃ごみ ②不燃ごみ ③資源(プラスチック製容器包装)

Q1



プラスチック製の保存容器やジッパー付き保存袋

Q2



汚れていない発砲スチロールや気泡緩衝材(プチプチ)

Q3



汚れの取れないプラスチック製容器包装

問 杉並清掃事務所・方南支所

↓ 答えはページ下部に

知っていますか?

消費期限と賞味期限の違い

消費期限 = 安全に食べられる期限

賞味期限 = おいしく食べられる期限



期限を過ぎたら、食べないようにしてください。お弁当やケーキなど、傷みやすい食品に表示されています。



期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。スナック菓子など、傷みにくい食品に表示されています。

「賞味期限切れ」
=「廃棄」
ではありません。



すぐ食べるときは、スーパーなどで陳列棚の手前から購入しましょう! 売れ残りを防ぎ、食品ロスの削減につながります。

杉並区からのお願い

すぐ食べるなら手前からとってね!

食品ロスの削減にご協力ありがとうございます。

杉並区

▲区と協定を結んでいるセブン・イレブン(区内)で、上記のポップを掲示予定です!

問 ごみ減量対策課管理係

クイズ 解答

A1 ①可燃ごみ A2 ③資源(プラスチック製容器包装) A3 ①可燃ごみ
資源(プラスチック製容器包装)とは 商品が入っているプラスチック製の「容器」や「包装」で、中身の商品を出したり、使ったりした後に不要になるもの。♻️マークが目印です。
※発砲スチロールや気泡緩衝材等のように♻️マークがないものもあります。
※♻️マークがあっても汚れが取れないものは、可燃ごみとして出してください。

☆この「清掃情報紙ごみパックン」を読み終わって処分する時は、古紙(雑がみ)として資源回収にお出しください。



ごみ減量で地球を守ろう!

東京港内の新海面処分場は、23区の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・やってみよう! フードドライブ
主な記事・知っていますか? 消費期限と賞味期限の違い

発行日 令和3年6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



やってみよう! フードドライブ

フードドライブとは?

フードドライブとは家庭で使いきれない食品(未利用食品)を持ち寄り、福祉団体や施設などに寄付する活動です。

杉並区での活動は2面へ



【問い合わせ先】 ●ごみ減量対策課・環境課 阿佐谷南1-15-1(杉並区役所) 電話 03-3312-2111(代表) →次頁へ

★もったいないをありがとう★

区では、食品ロスの削減と食品の有効活用のため、フードドライブを実施しています。
「買いすぎてしまった」、「もらったけど多くて食べきれない…」などご家庭で使いきれない食品(未利用食品)がありましたら、下記の受付窓口までお持ちください!

お預かりした食品のゆくえ



食品の条件

- 未開封で、包装・外装が破損していないもの
- びん詰でないもの
- 冷蔵・冷凍が必要でないもの
- 賞味期限が2か月以上あり、明記されているもの(国産米、塩等を除く)
- 商品説明に日本語の表記があるもの

【受付対象食品例】

国産米(精米から2年以内であることがわかるもの)
インスタント・レトルト食品、缶詰、調味料、
飲料(アルコール類は除く)など

詳しくは区のHPもしくはリーフレット(右図)をご参照ください。
リーフレットは、ごみ減量対策課ほか区立施設等で配布しています。

詳細は区HP [フードドライブ](#)



★フードドライブリーフレット★



令和2年度フードドライブ受付実績
受付人数 855人
受付・提供食品数 6,542個
ご協力ありがとうございました!

受付窓口一覧 受付時間・休業日は、各施設にお問い合わせください

施設名	電話番号	施設名	電話番号
ごみ減量対策課(杉並区役所西棟7階)	03-3312-2111(代表)	阿佐谷地域区民センター	03-3314-7211
環境活動推進センター	03-5941-8701	井草地域区民センター	03-3301-7720
杉並清掃事務所	03-3392-7281	永福和泉地域区民センター	03-5300-9411
杉並清掃事務所 方南支所	03-3323-4571	荻窪地域区民センター	03-3398-9125
杉並清掃事務所 高円寺車庫	03-3317-6771	高井戸地域区民センター(建物名:高井戸市民センター)	03-3331-7841
令和3年4月から受付を開始しました!		西荻地域区民センター	03-3301-0811

※高円寺地域区民センター(セッション杉並)は、施設改修工事のため、令和5年4月まで休止予定です。

問 ごみ減量対策課事業計画係

食材を無駄にしない! 「食べきりレシピ」でおいしく食品ロス削減!

きゅうりを丸ごと冷凍! しなしなになる前に冷凍して…

丸ごと冷凍きゅうりのピリ辛漬



半解凍でも、
シャリシャリ
した食感が
おいしい!

このレシピを
教えてくれた
のは…

管理栄養士
沼津 りえ先生

区内で料理教室
「COOK会」主宰



×××××××× [材 料] ××××××××
冷凍きゅうり(1本)
◎調味料…しょうゆ(小さじ1)
ごま油(小さじ1) 塩(小さじ1/4)
酢(小さじ1) かつお節(1g)
赤唐辛子(1/2本、輪切り)

作り方

- ①冷凍きゅうりを水でさっと洗う。
 - ②水気を拭いて、乱切りにカットする。
 - ③保存容器に入れ、◎の調味料を混ぜ合わせる。
 - ④そのまま常温で約30分～1時間置いて、味がしみたら完成!
- ※冷凍すると味がしみ込みやすくなり、時短にもつながります。



冷凍オクラは 丸ごと冷凍オクラの梅おかか和え、冷ややっこ

×××××××× [材 料] ××××××××
冷凍オクラ(3~4本) 梅干し(1個)
かつお節(約2g) 豆腐(1/3丁)
(みりん…梅干しの塩加減によりお好みで)

作り方

- ①冷凍オクラに熱湯を回しかけ、約1分くらい浸し、水気を拭いて細かくカットする。
- ②梅干しの種を取り、かつお節と混ぜ合わせ、①と和える。(お好みでみりんを加える)
- ③豆腐の上に②を盛って完成!



冷凍オクラ
は熱湯に
浸すだけ!



★広報番組「すぎなみスタイル」で、「食べきりレシピ」を放映しました! ぜひ、ご覧ください。



問 ごみ減量対策課管理係