

横浜市公認  
**横浜市ごみ分別アプリ**  
ミクシヨナリー



分別の種類は？

どうやって出すの？

収集日は？

困った時はすぐにダウンロード！



分別辞典・収集曜日があなたのスマートフォンに

ミクシヨナリー 検索

このスマートフォンアプリは下の企業の協力により開発されました  
HaL ハル・エンジニアリング株式会社 (プログラム) SNAP 株式会社スナップ (画面デザイン)

横浜市資源循環局3R推進課  
TEL : 045-671-3593 FAX : 045-550-3510  
E-mail : sj-3rsuishin@city.yokohama.jp

リサイクル適性(A) この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

POINT **ちょっとしたキズで売れなくなる？**

箱がへこんでしまったり、ラベルがはがれてしまったり、味は変わらないのに見た目だけで売ることができなくなってしまう商品がたくさんあります。  
そういった商品を安く売っているショッピングサイトもあります。  
地球にもお財布にも優しいお買い物☆

POINT **「適量注文で食べきり！」**

飲食店から出される食品ロスのうち、半分以上はお客様の食べ残しと言われています。  
お店でごはんを食べるときは、食べきれる量を注文し、残さず食べましょう。

POINT **冷蔵庫整理整頓術！**

「あっ、まだあったのに買ってきちゃったの」こんなことはありませんか？  
冷蔵庫の中を整理整頓しておく、買いすぎや期限切れを防ぐことができ、更には電気代の節約にもなります。  
入れる場所を決める、空きスペースをつくるなど、ルールを決めて整理してみましょう！

POINT **正しい保存方法で野菜も長持ち！**

野菜には、それぞれ適した保存方法があります。少しだけ残って、使う機会がなく、結局、捨てることに...  
そんなことにならないように、野菜を長持ちさせて、おいしく食べきろう。

横浜市のレシピ集には野菜の保存方法も書いてあるよ！  
今すぐチェック！



POINT **3分の1ルールとは？**

賞味期限までの期間を3等分し、スーパーなどのお店への納品期限や、お店での販売期限を決めているルールです。  
期限までに納品できなかったものは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、行き場がなくなり捨てられてしまう可能性があります。  
このルールを緩和するため、国やメーカーなどの話し合いが進められています。

POINT **すぐに食べるものはてまえどり！**

買い物の時、新鮮そうだからと後ろから取っていませんか？  
みんなが後ろから取ると、期限の短いものが売れ残って捨てられてしまいます。  
すぐに食べるものはてまえから取ることで、食品ロスを減らすことができます。

POINT **賞味期限と消費期限のちがいは??**

- 賞味期限は「おいしく食べることができる期限」
  - 消費期限は「安全に食べることができる期限」
- 期限を正しく理解して行動しましょう。

POINT **期限の切れる前に食べものを救出「サルベージクッキング」**

おうちで余りそうな食材、使い切れずに眠っている食品、こうした食べものをみんなで持ち寄り食べものを救出（サルベージ）しよう！  
新しいメニューを考えたり、みんなで楽しく料理することができます。

**食品ロスについて考えてみよう！！**

下の文章には書きまちがいが**10か所**あります。  
見つけられるかな？



食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

世界では年間約13億トンもの食品ロスが発生しており、食べるために作られた食料のうち、3分の1が捨てられています。

日本国内では、年間約522万トン（2020年度推計）の食品ロスが発生しており、私たちの住む横浜市の家庭ごみからも、年間約8万6千トン（2021年度推計）の食品ロスが発生しています。

これは、市民一人あたりにすると年間約23kg、お金にすると約18,000円分の食べものを捨てている計算になります。

食品ロスが発生すると、食べものを作るために使った水や運ぶために使った燃料、保存するために使った電気など、多くのエネルギーが全て無駄になります。そして、この無駄なエネルギー消費は、地球温暖化の一因になります。

地球温暖化が進めば、台風や猛暑などの異常気象によって農作物が育たなくなり、食品の値上がりにつながります。

こうして食品スロはいずれ私たちの生活に返ってきます。

食品ロスをもったいないだけでなく、さまざまな問題につながっているのです。

自分たちの生活を守るため、豊かな地球を未来に残すため、みんなで食品ロスを出さないライフスタイルにしませんか。



中にすごろくがあるよ。遊んでみてね！





# しょく 食3すご3く

## スタート

食べ物をムダにしないで  
ゴールをめざそう！



POINT  
いままで  
捨てていた部分を  
使って  
新メニュー開発  
1マスすすむ

POINT  
お店に着く前に  
箱がへこんで  
返品された  
3マスもどる

POINT  
冷蔵庫から  
期限の切れた  
食べものが見つかった  
スタートに  
もどる

POINT  
賞味期限と  
消費期限の  
ちがいを知った  
2マスすすむ

POINT  
表紙の文章の  
おかしなところ  
10か所を  
①見つけた  
→1マスすすむ  
②見つけていない  
→1回やすみ

POINT  
3分の1ルールで  
返品された  
2回やすみ

POINT  
売り切れ・売れ残り  
どっちがいい？

売れ残った食べものは、  
お店が閉まると捨てられてしまいます。  
売り切れなら捨てることはありません。  
売り切れているお店は  
よくないお店なのではないですか？  
おうちの人と一緒に考えて  
みましょう。

POINT  
かしこい保存方法！  
「ローリングストック」  
ポイントは、日常生活で使いながら備蓄すること。  
期限を確認しながら使って、使った分だけ買い足します。  
普段から食べなれているものを備蓄しておくことで、  
いざという時にも日常生活に近い食生活を送ることができます。

POINT  
ローリングストックを  
おぼえた  
1マスすすむ

## ゴール

やったね！  
これからも食べ物を  
大切にしよう。

POINT  
うちのポイントも  
読んでね。

POINT  
フードドライブを  
知った  
1マスすすむ

POINT  
「食べものを  
大切にしよう！」  
と言う  
1マスすすむ

POINT  
「食べものを  
大切にしよう！」  
と言う  
1マスすすむ

POINT  
野菜の冷凍保存の  
方法をおぼえた  
2マスすすむ

POINT  
おかずを  
作りすぎて  
食べきれず捨てた  
1回やすみ

POINT  
予約制にして  
売れ残りを  
なくした  
1マスすすむ

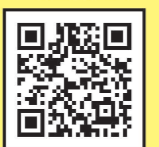
POINT  
食べきり協力店を  
利用した  
2マスすすむ

POINT  
レストランで  
頼みすぎて  
食べ残した  
10マスもどる

POINT  
買い物メモを  
書いてから  
スーパーに行った  
1マスすすむ

POINT  
すぐに食べるから  
てまえから取った  
2マスすすむ

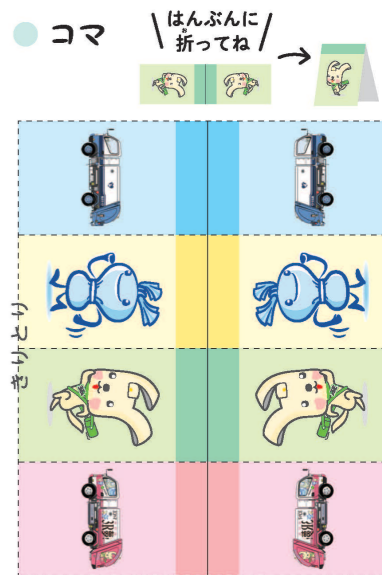
POINT  
食べきり協力店  
横浜市では、「小盛メニュー」や  
「小皿の提供」「持ち帰り」など  
食品ロス削減の取組を実施している  
お店を「食べきり協力店」として登録し、  
紹介しています。  
お家の近くにもあるかな？  
調べてみよう！



POINT  
食品ロス削減の  
動画を観る



POINT  
きりとってつかおう！



POINT  
サイコロ

のりしろ	
1	
2	
3	
4	
5	
6	