



入場  
無料

＼ “食品ロス” を考える。 ／

## 令和元年度千葉県 3R 推進セミナー

年間およそ643万トンも発生しているとされる“食品ロス”。これは国民ひとり当たりに換算すると、一日におよそ茶碗一杯のご飯を捨てていることになります。

「食品ロスってなんだろう?」「聞いたことはあるけれど、具体的に何をすればいいのかわからない!」「千葉県って、いったいどんなことをしているの?」「エシカル消費ってなに?」そんな疑問を解決する場をつくりました。ぜひご来場ください。



行長 万里  
YUKINAGA Mari

女子栄養短期大学卒業。料理学校の助手を務めた後、フリーで活動開始。料理教室講師等を経験し、知識や理論以外の実践派の料理の腕を磨く。TV番組、雑誌、CMにフードコーディネーターとして活躍。94年からイタリアに料理留学。食品ロス講演、料理教室を全国で展開中。東京都在住

日時 令和2年1月23日(木)

午後1時30分～3時30分

第一部 「食品ロスとエシカル消費」

料理研究家 行長 万里 氏

第二部 企業による事例発表

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ

サステナビリティ推進室長 梶浦 正人 氏

第三部 千葉県の取組

場所 千葉市民会館 小ホール

定員 200名

※先着申込順

主催 千葉県



フードドライブ

(食品回収)を会場で実施します!ご家庭で余っている食品(生鮮食品を除く)をぜひお持ちください。※詳しくは裏面を確認!

## ／フードドライブ／

フードドライブとは、家庭で余っている食べきれない食品を持ち寄り、それを必要としている福祉団体等に寄付する活動です。集めた食品は社会福祉協議会などを通じて福祉団体へ寄付されます。

- お米（白米、玄米、アルファ米）
- パスタ、素麺などの麺類
- 缶詰、レトルト、インスタント食品
- 海苔、お茶漬け、ふりかけ
- 粉ミルク、離乳食、お菓子
- 調味料（醤油、食用油など）
- ※二か月以上賞味期限が残っている、常温保存可能なもの

- ×賞味期限が二か月を切っているもの
- ×開封されているもの
- ×生鮮食品（生肉、魚介類、生野菜等）
- ×アルコール（みりん、料理酒は除く）

## ／アクセス／



「千葉市民会館」千葉市中央区要町1-1  
 JR千葉駅より徒歩7分  
 ※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

## ／申し込み方法／

- 参加者氏名、連絡先を記入の上、令和2年1月17日（金）※までに郵送・電話又はFAXにてお申し込みください。※郵送の場合、当日消印有効
- FAXでお申し込みの際は、送信後申し込み先へ送信した旨ご連絡いただきますようお願いいたします。
- 手話通訳や車椅子スペースの確保など、必要な配慮がある場合は事前に申し込み先へご連絡ください。
- 参加決定のご連絡はいたしません。ご参加いただけない方へは令和2年1月21日（火）までにご連絡いたします。

### 3R推進セミナー 申込書

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| フリガナ                  |  |  |
| 氏名                    |  |  |
| 電話番号<br>(日中連絡のとれる連絡先) |  |  |

※いただいた個人情報は当イベントのみに使用いたします。

## ／お問合せ先・申し込み先はコチラ／

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1  
 千葉県 環境生活部 循環型社会推進課 環境保全活動推進班  
 電話：043-223-4144 FAX：043-221-3970  
 HP：https://www.pref.chiba.lg.jp/shigen/3r/event/2019.html

／そもそも、  
 “3R”って？／  
 3Rとは、「リデュース（発生抑制）」、「リユース（再生使用）」、「リサイクル（再資源化）」の三つのRを指す言葉です。その中でも、最近特に優先されるのが「リデュース」。食品ロスの削減も、ここに当てはまります。また、千葉県では、この3Rに具体的に取組む「ちばエコスタイル」を推進しています。