

減らそう！ 食べ物の「もったいない」

「食品ロス」 とは？

食べ残しや、安売りなどで大量に買ったが食べきれなかった食品、野菜の皮を厚くむき過ぎたものなど、本来食べられるのにごみとして廃棄された食品のことです。

日本では…飢餓に苦しむ国への年間食糧援助量(約320万トン)の約2倍の約632万トンの食品ロスが発生しています。

横浜市では…市民1人あたり年間約23kg、金額にして約17,000円分もごみとして捨てられています。

「食品ロス」を減らすことは、家計の節約にもつながります。
「もったいない」を意識して、日頃の生活を見直してみましょう。

「まるごと旬野菜～使い切りレシピ～」

- 冷蔵庫にある「残り野菜」をまるごと使ってできるレシピ
- 残った食材・料理のリメイクのポイント
- 購入した野菜を長持ちさせるための正しい保存方法などを紹介しています。



区役所地域振興課で配布中。
市ホームページでも公開しています。

横浜市まるごと旬野菜

問合せ 地域振興課 ☎ 411-7091 fax 323-2502

防災・減災活動体験フェア かながわ・よこはま防災ギャザリング2017

水の運搬や発電機の操作体験など17項目から選択して体験するスタンプラリー方式のイベントを実施します。ぜひ家族でご参加ください。

- 日時** 5月13日(土)
9時30分～13時30分
(受付:9時～12時30分)
- 会場** 市民防災センター・
沢渡中央公園(沢渡4-7)
- 申込み** 当日直接



人形を使った
AED体験も
あります。

問合せ かながわ・よこはま防災ギャザリング2017実行委員会
森 清一 ☎ 090-1451-9794

カンピロバクターやアニサキスによる 食中毒に注意！

お肉はよく焼いて食べましょう

鶏刺し、鶏たたき、加熱不足の焼き鳥(特にレバー)などの鶏肉料理が原因と思われる、**カンピロバクター**※食中毒が多く発生しています。
カンピロバクターは鶏肉の内部にも潜んでいて、生や、表面を加熱しただけの鶏肉は、食中毒の危険があります。

※**カンピロバクター**…鶏、牛、豚の腸管内にいる食中毒菌。肉への加工のときに付着して食材を汚染することがある。

ポイント

- ◆ 生や加熱の不十分な肉料理は食べない。
- ◆ 「新鮮だから生でも安全」は間違いです。
- ◆ 中心部を75℃で1分以上、十分に加熱する。

防災上の課題解決のために 「町の防災組織」の取組を支援します

災害による被害を軽減するためには、地域や近隣の住民が集まって、互いに協力し合いながら防災活動に取り組む「共助」が重要です。
皆さんがお住まいの地域で抱える防災上の課題解決のために、「町の防災組織」の取組を支援します。

このような防災上の課題はありませんか？



など

課題解決に向けて支援します

神奈川区共助推進事業

防災資機材などの購入にかかる費用を補助します。

スタンドパイプ式初期消火器具購入費用補助

初期消火活動に有効なスタンドパイプ式初期消火器具の購入にかかる費用を補助します。



問合せ 総務課 ☎ 411-7004 fax 324-5904

神奈川区民協議会 「区民のつどい」を開催します

神奈川区民協議会は、住みよい神奈川区のまちづくりのため、部会に分かれて活動しています。第19期の活動の発表の場として、また、区民協議会を区民の皆さんに知ってもらうため、今年も「区民のつどい」を開催します。

●第1部 各部会の活動中間発表

部会名	テーマ
後継者と情報を考える会	後継者不足の解消と情報の伝え方について
EM・Mの会	さまざまなマナーやモラルについて
なまずの会	災害時の対応、防災・減災について

●第2部 パネルディスカッション

～災害時の自助共助の大切さについてそれぞれの立場から～

パネリスト: 神奈川区長、神奈川消防署長

コーディネーター: 区民協議会委員 島田 恵さん

日時 5月28日(日)13時～15時45分(12時30分開場)

会場 神奈川公会堂

定員 先着400人(手話通訳あり)

申込み 当日直接会場へ

多くの皆さんの
ご参加を
お待ちしております。



問合せ 区政推進課 ☎ 411-7021 fax 314-8890

鮮魚に寄生するアニサキスに注意

サバ、イワシ、サンマ、イカなどには、**アニサキス**※という寄生虫が付いていることがあり、生の魚と一緒に食べると激しい腹痛を起こすことがあります。

※**アニサキス**…体長が2～3cmくらい。白く半透明でひも状の寄生虫。主に魚の内臓表面に写真のように渦巻き状になって寄生する。



ポイント

- ◆ 刺身を切り分けるときは、明るい場所でアニサキスがないかよく確認する。
- ◆ 冷凍処理(マイナス20℃、24時間以上)または加熱調理で死滅させる。
- ◆ アニサキスは酢やしょう油に漬けても死滅しない。

問合せ 生活衛生課 ☎ 411-7141 fax 411-7039