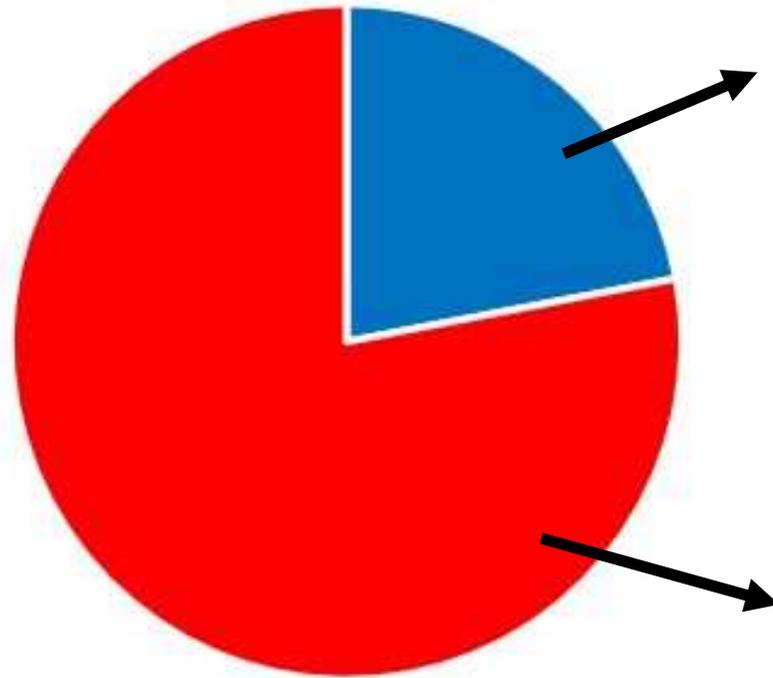


港区の防災備蓄されている液体ミルクの活用法



22% 活用

78% 廃棄

防災備蓄品の液体ミルクは3,600本のうち**2,800本が廃棄**されている

一般社団法人食品ロス・リポーンセンターによる液体ミルクのアンケート

液体ミルクの備蓄が進まない理由は？

- 入替の際に有効活用する道がなく廃棄するしかない。
- 賞味期限の短い液体ミルクの管理が難しい。

「災害がおこらなかった場合の液体ミルクの処理」

当団体はこの課題に焦点をあて、解決したいと思っています。

まずは、下記の点をクリアすることを目標としています。

- 液体ミルクを廃棄せず、福祉施設や病院に寄贈するルートを作る。
- 飼料として食品リサイクルする。
- 契約上、液体ミルクの衛生管理の安全性を確保する。

アンケートQRコード



栄養士・管理栄養士の方へ

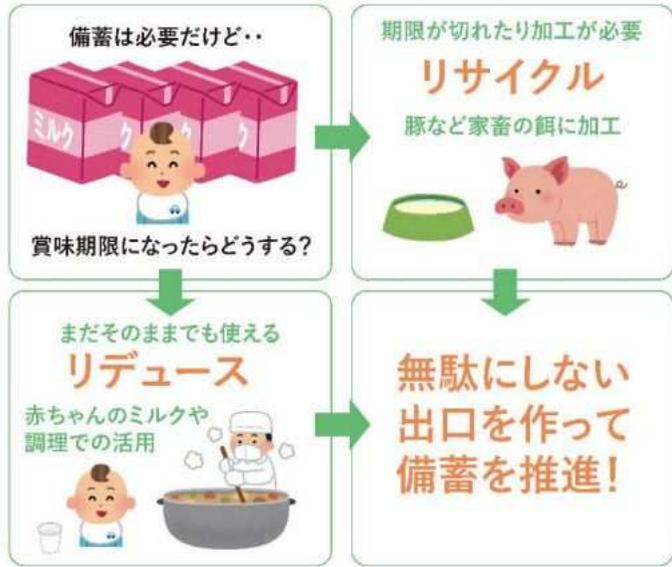
食品ロス・リポーンセンターからのお願い QRアンケートにご協力ください。

備蓄した液体ミルクの使い道として、希望すること・心配な点など、栄養士・管理栄養士としての皆様のお考えを教えてください。



内容についての問合せ先
(一社)食品ロス・リポーンセンター
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-21 ちよだプラットフォームスクエア1132
TEL: 0422-90-2615 メール: info@foodloss1.com

一般社団法人食品ロス・リポーンセンター アンケートにご協力ください！ 液体ミルクの備蓄と リデュース・リサイクル



備蓄は必要だけど…
賞味期限になったらどうする？

期限が切れたり加工が必要
リサイクル
豚など家畜の餌に加工

まだそのままでも使える
リデュース
赤ちゃんのミルクや調理での活用

**無駄にしない
出口を作って
備蓄を推進！**

令和3年度環境省 「食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業」

備蓄を進めるための液体ミルク出口戦略(リデュース・リサイクルしながらの備蓄)

食品ロス削減(リデュース)実証結果

【明治株式会社 明治ほほえみ らくらくミルク使用/配膳の様子】



※1 (ミルクココア及び冬野菜シチュー)



※2 (とり肉と野菜の米粉グラタン)



※3 (白野菜のクリームスープ)



※4 (あさりのミルクスープ)



※5 (鶏肉と白菜のクリーム煮)



※6 (コーンクリームシチュー グラタン)



※7 (いちごミルクゼリー)

明治株式会社 明治
ほほえみ らくらくミルク



14

配膳の様子の写真) 実証強力施設提供
商品写真) (株) 明治 HP「らくらくミルクの特徴」 <https://www.meiji.co.jp/baby/hohoemi/rakurakum>

提供：一般社団法人食品ロス・リポーンセンター