

食べものに、 もったいないを、 もういちど



10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。
この機会に、未来に向けて、今の生活を見直しましょう。

◎問い合わせ 環境業務課 ☎24-5560

01 POINT 「食品ロス」の現状を知る

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。

日本では、年間522万トンが食品ロスとして捨てられています。



これを1人当りに換算すると、毎日お茶碗約1杯分の食料を捨てていることになります。



食品ロスは、小売店や飲食店、家庭など「食べる」ことに関係するさまざまな場所で発生しています。

例えば、

- 食べ残し
- 賞味期限切れや消費期限切れ
- 野菜の皮の厚むきなど



大量の食べ物が無駄になるだけでなく、地球環境にも悪影響を及ぼします。



02 POINT 「食品ロス」削減に取り組む さんまるいちまる ～「3010運動」を実践しよう!～

家庭編

食品ロスの約半分は、一般家庭から出ています。生産者や食材に感謝の気持ちを持ち、普段の生活から食品ロス削減に取り組みましょう。

- 毎月**30日**、**10日**は冷蔵庫内の点検を行う
- 買い物の前には食品の在庫を確認し、必要なものだけを買う
- 食材の「賞味期限」や「消費期限」をチェックし、期限の迫っている食材から使用する
- 買ったものは使い切るか、残った食材はほかの料理に活用する



宴会編

会食や宴会での食べ残しを減らすために、次の3カ条を守りましょう。

- 注文時には、食べきれる量を注文する
- 乾杯後、**30分間**は席を立たずに、料理を楽しむ
- お開き前の**10分間**は、自分の席に戻り、再度料理を楽しむ

