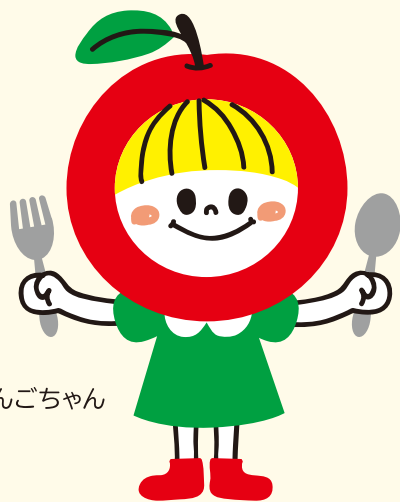


とやま食ロスゼロ作戦

使いきり ● 食べきり ● すっきり ● エコライフ



すっきりんごちゃん

食品ロスとは、
食べられるのに捨てられてしまう
食品のこと。

1人あたり毎日茶碗かるく1杯分を
捨てているんだよ!

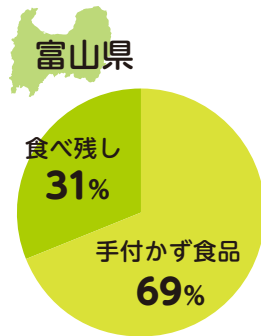
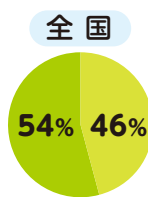


食品廃棄物 = 食べられる部分 + 食べられない部分
(食品ロス) (野菜の皮、魚の骨など)

富山県の食品ロスの現状

● 手付かず食品が多い。

富山県の食品ロスの内訳は、
未開封・未使用のまま捨てられ
ている食品(手付かず食品)が、
食べ残しの**約2倍**あり、その
割合は全国よりも高いです。



手付かず食品

どうして手付かず食品が出てしまう?

- アンケート調査では「購入したことを忘れてしまって、期限切れになる」、「購入しすぎて使いきれない」などの意見が多くありました。
- 食材を使いきるために、冷蔵庫の**在庫管理**をすることや、**賞味期限**について正しく知ること、適切な量を購入するなどの**賢い買い物**をすることが大切です。

～食品ロスを削減するために、できることから始めよう～

さんまるいちご

[3015運動]で使いきり・食べきりに挑戦!

期限が近い食品は
早めに使いきり
しましょう!

毎月**30日**と**15日**に
冷蔵庫などを
チェックして
食材を使いきる。



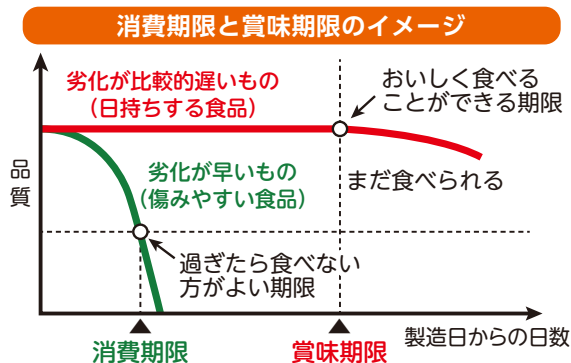
幹事さんは
時間になったら
呼びかけましょう!

🕒 宴会の開始後**30分**と
終了前**15分**に食事を
楽しむ時間を設定し
料理を食べきる。

🍎 冷蔵庫を確認してから買物に行くことで、必要な食品を、必要な量だけ購入できます。

「賞味期限」を正しく理解する。

- 🍎 消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は、「おいしく食べることができる期限」です。
- 🍎 賞味期限は、過ぎててもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。



持て余した 食材があったら… サルベージ・クッキング!

食品ロスになりそうな食材を持ち寄って、みんなで作って、おいしい料理に変身させる「サルベージ(救出)・パーティ」。

友人や家族となど、気軽に楽しく取り組みます。日々の料理でも実践してみましょう。



サルベージ・パーティについての情報はこちら ▶ <http://foodlosszero.jp/column/748>



問合せ先

富山県生活環境文化政策課

〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 TEL(076)444-3140

富山県食品ロスWEBサイト

<http://foodlosszero.jp/>

とやま 食ロス で検索!

