

食品ロス削減「30・10運動」

廃棄物減量
大作戦!

広報誌「廃棄物減量大作戦！」より抜粋（市内全戸に配布）

“食品ロス”を知っていますか？

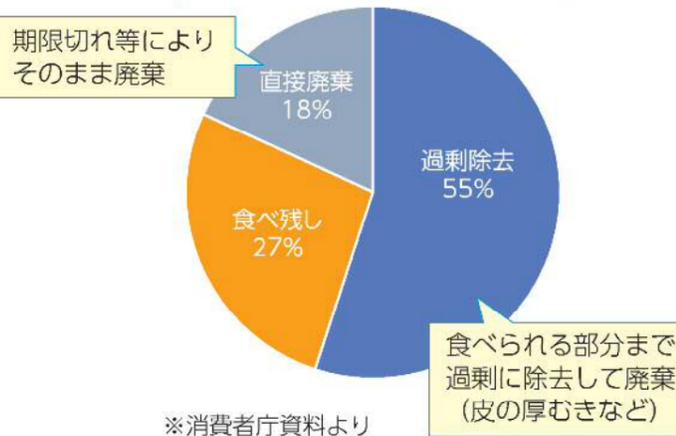
● 食品ロスとは？

食品ロスとは、「本来食べられるにも関わらず捨てられている食品」のことです。日本全体では1年間に621万トンも発生しており、これは世界全体の食糧援助量の約2倍に匹敵します。

日本人一人当たり、お茶碗1杯分の食べ物が毎日捨てられていることとなります。

一人ひとりが、食品についての正しい知識と「もったいない」の意識を持ち、少しの心がけをすることで食品ロスを減らすことができます。

家庭における食品ロスの原因



● 食品ロス削減のキーワードは“30・10”（さんまる・いちまる）

家庭では

家庭における食品ロスの原因は“**食べ残し 皮のむき過ぎ 鮮度落ち**”
「食材は必要な量だけ購入」して「**食べ切る**」ことが食品ロス削減のポイントです。

毎月**30日**は“冷蔵庫クリーンアップデー”

賞味期限・消費期限の近いものや傷みやすい生鮮食品を積極的に使用し、冷蔵庫をすっきりさせましょう。

毎月**10日**は“もったいないクッキングデー”

今まで捨てていた野菜の茎や皮などを活用して料理を作ってみましょう。
インターネットのレシピサイトも参考になります。

▶消費者庁のキッチン(クックパッド) <http://cookpad.com/kitchen/10421939>

▶

30日



10日



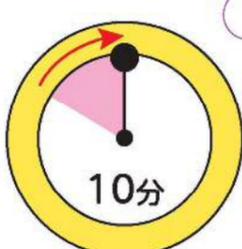
宴会・会食では

飲食店から排出される食品ロスの約6割がお客さんの食べ残しと言われています。

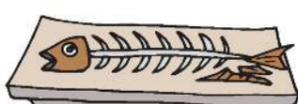
お互いに声を掛け合い、**最初の30分間・最後の10分間**はみんなで料理を楽しみましょう。



いただきます!!



ごちそうさま!!



メモ

消費期限 と 賞味期限

▶消費期限

安全に食べることができる期限のこと。期限を過ぎたら食べない方が安全です。

弁当、生めん等、いたみやすい食品に設定されています。

▶賞味期限

おいしく食べることができる期限のこと。期限を過ぎたからといって食べられないわけではありません。

スナック菓子、カップ麺、缶詰など、保存のきく食品に設定されています。