



ニュース 環境 NEWS

2021年6月号 (No.15)

環境清掃課
〒443-0105
西浦町口田土1番地
TEL 0533-57-4100
FAX 0533-57-3924

今回のテーマ

食品ロスをなくそう

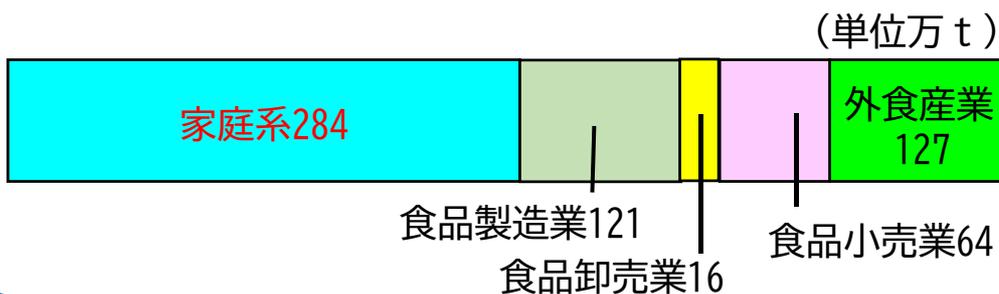
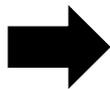
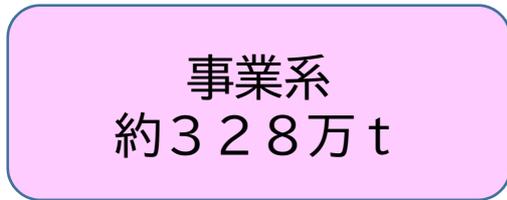
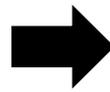
蒲郡市では地球温暖化防止対策に向けた取り組みとして、市民一人ひとりが地球温暖化問題に対する関心を高め、環境にやさしい行動をとっていただけるように、地球温暖化対策に関する様々な情報を、「環境NEWS」として月1回発行してまいります。



食品ロスとは

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本の食品ロスの状況 (平成29年度)



出典：農林水産省食料産業局

国民1人当たりの食品ロス量

1日 約132g
年間 約48kg

裏面では食品ロスを減らす簡単な工夫をご紹介します。

食品ロスをなくし、焼却される生ごみを減らすことで、温室効果ガスの排出を削減しましょう。

買い物編

1 買い物前に、食材をチェック



買い物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する

◎メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買い物時の参考にする。

2 必要な分だけ購入する

使う分・食べられる量だけ買う

◎まとめ買いを避け、必要な分だけ買って食べきる。



3 期限表示を知って、賢く買う

利用予定と照らして、期限表示を確認する

◎すぐ使う食品は、棚の手前から取ること、店の食品ロスをなくす。



家庭編

1 適切に保存する

食品に記載された保存方法に従って保存する

◎野菜は下処理し、冷凍などでストックする。



2 食材を上手に使い切る

残っている食材から使う

◎作りすぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する。



3 食べきれぬ量を作る

体調や健康、家族の予定も配慮する



外食編

1 店選び



食品ロス削減に積極的に取り組んでいるお店を選び

◎料理の量を選べたり、食べきれない料理を持ち帰ることができるお店を選びましょう。

2 注文

食べられる分だけ注文する

◎小盛りメニューやハーフサイズを活用し食べられる量だけ注文しましょう。



3 食事

料理はおいしく食べきりましょう



◎どうしても残ってしまった料理は、お店の方と相談して持ち帰るようにしましょう。

★消費期限と賞味期限の違い★

◆消費期限

定められた方法で保存した場合において、腐敗、変敗、その他の品質劣化に伴い、安全性を欠く恐れが無いと認められる期限を示す年月日のこと。

消費期限を過ぎた食品は食べないように

◆賞味期限

定められた方法で保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のこと。

賞味期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないので、食べられるかどうかは、消費者が個別に判断してください。

賞味期限が切れてもすぐに捨てるのではなく、使用できるか自分で判断し、食品ロスを減らしましょう。