

もったいない!

食品ロスを減らそう!

食べることができるのに、廃棄されてしまう食品を「食品ロス」といいます。日本では、年間646万トン(平成27年度推計)*の食品ロスが発生しており、国民1人につき1日あたり約139グラム*の食べ物が捨てられていることになります。みんなで「もったいない」を意識して、日頃の生活を見直しましょう。

※農林水産省「食品ロスの削減に向けて」



毎日、お茶碗1杯分の食べ物を捨てていることになるんだ。

もったいない!



なぜ食品ロスが発生するの?

食品ロスが発生する要因は次の3つに分類されます。

①食べ残し

食べ残しにより廃棄される食品



②直接廃棄

賞味期限切れなどで、未利用のまま廃棄される食品



③過剰切除

野菜の皮を厚くむき過ぎたり、肉の脂身の部分などを過剰に取り除くことなどによって廃棄される食品



「賞味期限」と「消費期限」の違い

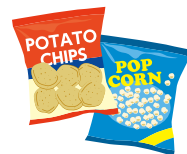
食品に表示されている「賞味期限」と「消費期限」の違いを知っていますか?

正しく知って、無駄なく食べましょう。

賞味期限

おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるということではありません。

例) スナック菓子、レトルト食品、カップめんなど



消費期限

安全に食べることができる期限です。期限内に食べるようにしましょう。

例) 弁当、惣菜、サンドイッチなど



食品ロスを減らすためにできること

買い物で

- 残っている食品を確認してから買い物に行く。
- まとめ買いはできるだけ避け、必要なものを必要な分だけ購入する。
- 賞味期限と消費期限の意味を正しく理解して買い物をする。

料理で

- 野菜などの傷みやすい食品は早めに使い切る。
- 切り方を工夫したり、今まで捨てていた野菜の茎や葉などを使って料理をする。
- 賞味期限が過ぎてもすぐには捨てず、見た目や臭いで判断する。

片付けで

- 定期的に冷蔵庫の整理をし、在庫をしっかりと把握する。特に消費期限の近い食品・食材は目につきやすい位置に保管する。
- 食品に適した方法で保存し、早めに使い切る。

問い合わせ…資源循環課

☎048-228-5370 FAX 048-228-5322