

10月は **スリー** **アール** **3 R** 推進月間



3つの「R」を実践し、持続可能な循環型社会を目指しましょう

リデュース

Reduce

(ごみを出さない)

1番大切!

- 必要なものを必要な量だけ買う
- 食べ残しをしない
- 簡易包装の商品や詰め替えのできる商品を選ぶ
- 生ごみは「ひとしぼり」して水分を減らす
- マイバッグやマイボトルを使ってプラスチックごみを減らす

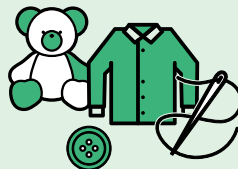


リユース

Reuse

(繰り返し使う)

- 繰り返し長く使えるものを選ぶ
- 修理しながら長く大切に使う



リサイクル

Recycle

(資源として再利用する)

- 資源物を正しく分別して出す
- リサイクルされた製品を選ぶ



10月は食品ロス削減月間

食品ロスを減らそう!

食べることでできる食品が捨てられてしまう「食品ロス」は、日本では1人1日あたり113グラム※(お茶碗一杯分)、年間で約41キログラムにもなります。食品ロスは食品製造や外食などの事業者と家庭の両方で同じくらい発生し、日本全体では年間522万トン※に上ります。

みんなが「もったいない」を意識して、日ごろの生活を見直しましょう。 ※農林水産省資料「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」

食品ロス発生の3つの要因

- 1 食べ残し** 家庭での作りすぎや外食での注文過多
- 2 過剰除去** 野菜の皮を厚くむき過ぎたり、肉の脂身の部分を過剰に取り除くなど
- 3 直接廃棄** 賞味期限切れなどで、手つかずのまま廃棄

今日から実践! 食品ロス削減

- 買いすぎない** 冷蔵庫の食材チェック
- 作りすぎない** 冷凍保存や残った料理をリメイク
- 残さない** 家庭や外食で食べ切る

違いを知っていますか?

賞味期限

おいしく食べられる期限のことで、**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
- 卵
 - スナック菓子
 - 牛乳
 - 即席めんなど



消費期限

安全に食べられる期限のことで、**期限を過ぎたら**食べないでください。

- 例
- 調理パン
 - そうざい
 - 生麺など



問い合わせ…資源循環課 ☎048-228-5370 FAX 048-228-5322

知ってる? かわぐち

☎かわぐちキャスト
☎048-252-0818



川口初!

▲ fuubo

かわぐちキャストの SDGs 見つけた!

fuubo (フーボ) はまだ美味しく食べることができるにも関わらず、廃棄されてしまう可能性のある食品を、定価より安価に提供している、冷蔵機能付き無人販売機です。

みんなで一緒に
食品ロス対策に取り組もうきゅぽ!

