

10月は食品ロス削減月間です

【食品ロス】

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。

生活環境課リサイクル推進係(南別館1階) ☎73-9104

食品ロスは、資源の無駄遣いになるだけでなく、焼却処理することで二酸化炭素の排出量の増加につながり、地球環境に悪影響を及ぼします。食品ロスの削減に向けて、できることから取り組みましょう。

数字で見る食品ロス

国民1人あたり
毎日おにぎり1個
(103グラム)
廃棄していることに!



日本全体で
1年間に
472万トン
(令和4年度推計)

WFP(国連世界食糧計画)
が行う1年間の
食料支援の量とほぼ同じ

約半分が **一般家庭** から **発生**



食べ残し **100万トン**

買いすぎや作りすぎで食べきれなかった食品

直接廃棄 **102万トン**

賞味期限・消費期限切れで使いきれなかった食品

過剰除去 **33万トン**

野菜・果物の皮や芯を必要以上に取り除いてしまったもの

食品ロスを減らすために

買い物では

- 買い物前に自宅にある食材を確認
- 食べられる量だけ、必要な分だけ購入
- 「てまえどり」を心がける



賞味期限

おいしく食べられる期限

消費期限

安全に食べられる期限

Point!

調理・食事では

- 食べきれる量を作る
- 正しい方法で保存
- 野菜など傷みやすい食品は、冷凍や乾燥などの下処理をして小分け保存
- 作りすぎたらアレンジレシピに挑戦



消費者庁の
キッチン(アレン
ジレシピ集)



外食では

宴会では「**3010**(さんまるいちまる)運動」!

- ①まずは注文しすぎない!
- ②幹事さんは「おいしく食べよう!」の声掛けを
- ③開始から30分、終了前10分は席に戻ってしっかり食べきる
- ④食べきれないときは、お店に確認して持ち帰りましょう



フードドライブにご協力ください

フードドライブは、家庭で使いきれなくなった未開封の食品を取りまとめて、フードバンク小郡を通じて食品を必要としている人に提供する活動です。

受付日時 10月20日(月)~24日(金) 8時半~17時
会場 生活環境課窓口



受付できる食品

- 未使用・未開封のもの、食品表示があるもの
- 賞味期限が1か月以上あるもの
- 常温保存が可能なもの

受付できない食品

- 生鮮食品、アルコール飲料
- 冷蔵・冷凍食品
- 食品表示や賞味期限の記載のないもの