

食品ロスを減らし 生ごみの減量を！

日本では、まだ食べることができるのに捨てられている食品が642万トンにのぼっています。その上、日本は世界中から食品を輸入し、その一方で大量に廃棄している状況、いわゆる「食品ロス」が問題となっています。

食品ロスと聞くと、コンビニやスーパーなどの売れ残りが大量に捨てられているとイメージしがちですが食品ロスの半分は家庭で発生しています。料理を作りすぎたり、賞味期限が切れたからといってまだ食べることができる食品を捨てたりということは、どなたも経験があると思います。食品ロスをなくするためには身近なところからの取組みが必要です。私たちにできることから始めてみませんか？

ご家庭で実践できる3キリ！！



使いキリ

- 買い物前に冷蔵庫をチェックしましょう。
- 使うものだけを買きましょう。

食べキリ

- 食べきれぬ量の料理をしまししょう。
- 外食では食べられる量を注文しましょう。

水キリ

- 生ごみはごみ袋に入れる前に「水きり」のひと手間をかけてごみのダイエットをしましょう。

こうした私たちの取組みが
「ごみ」削減につながります！

「消費期限」と「賞味期限」の違い

- 消費期限：品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」
- 賞味期限：長期保存ができる食品に表示されている「おいしく食べられる期限」