

食品ロスの削減・生ごみの減量にむけて



1年間に家庭から発生する食品ロスは、全体量の約半分

「200～400万トン」にのぼります！！

★食品ロスの発生抑制

☆食品を「買い過ぎない」「使い切る」「食べ切る」（定期的な冷蔵庫等の管理を！）

買い物の前には食品の在庫を確認し、必要なものだけを買うようにしましょう

☆残った食材は別の料理に活用

食べ残しを減らすために、つくる前に目安をたてて、食べ切る工夫をしましょう

☆「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解

「おいしく食べられる期限」と「食べても安全な期限」を理解し、無理なく食べ切りを！

☆フードドライブの有効活用

賞味期限が1ヶ月以上残っていて、食べる予定のない食品をご提供いただけます

★発生した生ごみの減量化

☆水切りの徹底



最後に「ぎゅーっ」とひとしぼりすることで、重さや嵩が減ります

☆生ごみの自家処理

電動生ごみ処理機、コンポスト容器、段ボールコンポストによる実践をしましょう

環境への負荷の軽減は、私たち一人ひとりに委ねられています。生ごみの減量と資源循環による持続可能な地域社会にむけて、出来ることからコツコツと実践してみましょう。

