

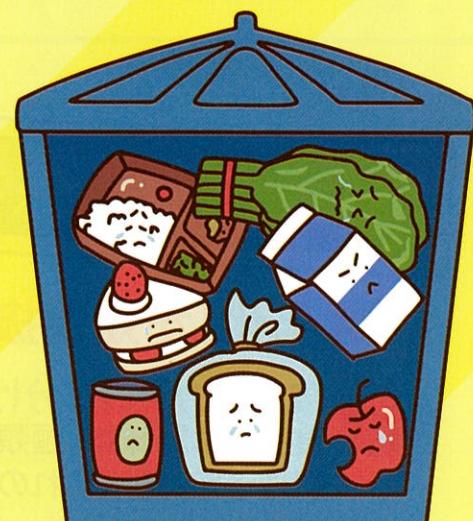
食品ロスを なくせ!!

10月は食品ロス削減月間
10月30日は食品ロス削減の日です

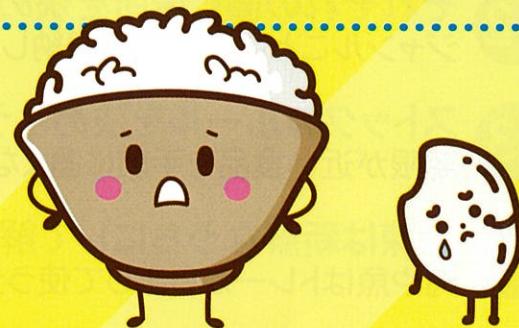
令和元年10月「食品ロス削減推進法」が施行され、10月は食品ロス削減月間、
10月30日は食品ロス削減の日と定められました。

食品ロスとは…

まだ食べられるのに
捨てられてしまう食品のことです



平成29年度の日本の食品ロス量推計値は、約612万トン。
国民1人あたり年間約48kg、1日換算で約132gです。
これは国民全員が、1年間毎日、**茶碗約1杯分のご飯の量を捨てている**計算になります。



◎ 食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」

山梨県・県下27市町村

山梨県 県民生活部 県民安全協働課
TEL055-223-1588 FAX055-223-1320

食品ロスの約半分は家庭から!!

平成29年度の日本の食品ロス量約612万トンのうち、およそ半分の約284万トンは家庭から。家庭からの食品ロスを減らす行動をしてみよう!!

お買い物の編

使い切れる分だけ買う!

Point 1 買いものに行く前には家にある食材をチェックしよう
スマホで冷蔵庫の写真を撮ってからの買い物が効果的

Point 2 家にある食材を最優先に使おう
家にある食材を使った献立を考えてみよう

Point 3 買うときはスーパーの棚の前方から
消費期限・賞味期限が近いものが売れ残ってしまうと、食品ロスにつながります



整理整頓・保存編

「見える化」が効果抜群!

Point 1 食品をカテゴリ分けしよう
食品庫は調味料、麺類、飲み物などに、冷蔵庫は定番、調理予定、期限切れの近いものなどに分類しよう



Point 2 それぞれの置く場所を決めよう
ジャンルごとにグループ収納し、目で見てわかる収納を



Point 3 ストックのルールを決めよう
期限が近い食品を手前に置くなど、スーパーの陳列を参考に



Point 4 冷凍は新鮮なうちにして解凍後もすぐに調理しよう
肉や魚はトレーから出して使う分ごとにラップやフリーザーバッグに入れて



その他、食品ロスに関する情報はこちらのサイトにも掲載されています。

●消費者庁 食品ロス削減特設サイト

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/index.html>

●農林水産省 食品ロス・食品リサイクルサイト

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/

●環境省 食品ロスポータルサイト

<http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>