



マスコットキャラクター「クリン」

鈴鹿市不法投棄対策連絡会議

10月は食品ロス削減月間です

環境政策課

☎382-7954 ☎382-2214

✉kankyoseisaku@city.suzuka.lg.jp

10月は食品ロス削減月間です。一人一人が食品ロス削減に取り組み、食品ロスゼロ社会を目指しましょう。

食品ロスとは？

「食品ロス」とは、食べ残しや消費期限切れなどにより、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

日本の食品ロス量は、年間約522万トンになると推計されていて、国民1人当たりに換算するとお茶碗約1杯分(約113グラム)の食べものが毎日捨てられていることとなります。また、食品ロスの約半分は家庭から発生しています。

知っていますか？

消費期限 と 賞味期限 との違い

消費期限…「安全に食べられる期限」のことです。傷みやすい食品に表示されています。

賞味期限…「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のことです。期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

実践しよう！

食品ロス削減の3箇条

▶ 買物前に家にある食材を確認

足りない物をメモしたり、冷蔵庫の中をスマートフォンで撮影したりして、買うべき食材を把握しましょう。



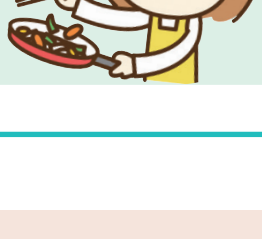
▶ 使い切れる分だけ買う

まとめ買いは極力避けて、必要な分だけ買って食べきりましょう。



▶ 食べられる分だけ調理

体調や健康、家族の予定も考慮して調理しましょう。作り過ぎて残った料理は、別のメニューにアレンジしてみましょう。



ちょっとした工夫で食品ロス削減！

保存方法を工夫することで、食品ロスを削減することができます。

①食品を種類ごとに分類し、置き場を決める

定番食材、調理予定の食材などに分類し、置き場を決めることで、管理が簡単に

②とりあえずのスペースを作る

余裕をもった配置で、整理整頓を長続き

③食品を補充するルールを決める

ルールを決めておくことで、食品の期限切れ防止に

食品ロスゼロチャレンジ！

モニター募集

「食品ロス」の原因に気付き、食品ロスゼロを目指していただく方を募集しています。

対象 市内在住の世帯

とき 10月16日(日)～29日(土)

内容 配布する記入シートに捨てた食品を記録

※協力いただいたモニター全員に、ギフトカード500円分などを進呈します。

申込み 10月4日(火)までに、住所・氏名・電話番号を直接、電話、ファクスまたは電子メールで環境政策課へ