

「もったいない」の心を大切に

日本では、毎日1人当たり、おにぎり1個分(約103g)の食品ロス*が発生しています。「もったいない」の心を大切に、できることから食品ロス削減に取り組んでみませんか。

*「本来食べられるのに捨てられてしまう食品」のこと

環境政策室(TEL6384・1702 FAX6368・9900)

食品ロスが与える影響とは…

ごみ処理費用の増大に、環境問題も

水分を多く含む食品の焼却には多くのエネルギーが必要なうえ、焼却費用もかかります。また、焼却時は二酸化炭素(CO₂)が排出され地球温暖化を進めるほか、焼却後の灰を埋め立てる土地の減少など、さまざまな環境問題が発生します。

日頃から食品ロスを出さないための7か条

01 必要な分だけ買う

買い物前に冷蔵庫の中をチェック。

02 食品は手前から取る

すぐに食べる場合は、商品棚の手前にある販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ「てまえどり」を。

…10月は、てまえどりキャンペーン…

市とアジェンダ21すいたが協力し、市内のスーパーやコンビニでポップやポスターなどを掲げ、てまえどりを呼びかけます。

このキャラが目印



04 食べる分だけ作る・食べられる分だけ注文する

市では、食品ロス削減や市民への啓発などに取り組む店舗を「すいた食べきり運動推進協力店」として登録。協力店は、ごはんなどの量の調節、食べ残しの持ち帰り、小盛りメニューの設定などに対応しています。



協力店一覧はこちら

…「すいた食べきり運動推進協力店」募集中…

協力店には、ステッカーや卓上シートなどの啓発グッズを送付します。登録方法など詳しくはアジェンダ21すいたホームページへ。



アジェンダ21すいたホームページ

03 賞味期限と消費期限の違いを知る

賞味期限

おいしく食べられる期限。品質が劣化しにくい食品に記載。

期限が過ぎても
しばらくは食べられる



消費期限

安全に食べられる期限。おおむね5日以内の期間で、品質が急速に劣化しやすい食品に記載。

期限が過ぎたら
食べないで!



05 余った料理を作り変える

食べきれなかった分は、冷凍保存や別の料理にリメイクを。

06 過剰除去をやめる

野菜のヘタや皮、肉の脂身など、食材の食べられない部分を除去する際に、食べられる部分まで捨ててしまう過剰除去に注意。

07 あるもので調理する おうちサルベージをしよう

月に1回など日を決めて、家で余っている食材を救出(サルベージ)してみよう。

それでも余ってしまったら…

“フードドライブ”へ



フードドライブは、家庭で余っている食品を、子供食堂や福祉団体などに提供する活動です。市では年2回、市内の一部のスーパーやコンビニでは常時、実施しています。

市内の子供食堂や社会福祉協議会へ食品などを寄付する場合は、事前連絡が必要です。フードドライブの実施店舗や受け付け可能な食品、市内の子供食堂などの連絡先は市ホームページへ。



市ホームページ