

今日から実践! 食品ロス削減

家庭編

「必要な量だけ購入」して
「食べきる」ことが削減のポイントです。

買物

事前に冷蔵庫内などをチェック

- ▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影した画像が有効

買物は使う分だけ

- ▶ 使う・食べられる量を購入しましょう。

手前に陳列されている食品をチョイス

- ▶ 家庭での利用予定に照らして期限表示を確認しましょう。



保存

最適な保存場所に

- ▶ 保存方法に従って最適な場所に保存

まとめて下処理

- ▶ 冷凍・乾燥・塩蔵などでストック

ローリングストック

- ▶ 期限の長い食品を奥に、近い食品を手前に



調理

残っている食材から使う

- ▶ 「いつか食べる」食品は食品ロス予備軍

食べきれぬ量を作る

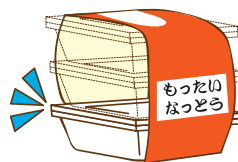
- ▶ 体調や健康にも配慮

食材を上手に食べきる

- ▶ 定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する日を決める
(例:毎月●日はあるものでお好み焼きデー)

もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、
献立や調理方法を工夫しましょう。詳しくはQRコードへ

[クックパッド消費者庁のキッチン\(公式ページ\)](#)



ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気づきが得られます。
まずは一週間、記録してみましょう。記録様式がダウンロードできます。



私の食品ロス削減チャレンジ (チャレンジする行動目標を書いてみましょう)