

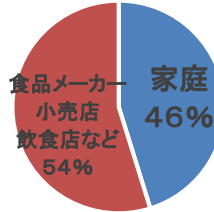


おいしく残さず 食べきろう！ 食品ロス削減

食品ロスとは

まだ、食べられるのに捨てられた食品のことで、日本全体では年間で612万トン(※)発生し、このうちの約半分は家庭から出ています。
※国による推計(平成29年度)

食品ロスの発生割合



全国のおもんなが
毎日お茶碗約1杯分のご飯を
捨てていることになるんだよ！



めぐみちゃん 大地くん

家庭からの食品ロスはどうしてでるの？

1 食べ残し

食卓にのぼった食品のうち、食べられずに捨てられたもの



2 直接廃棄

消費期限や賞味期限切れなどで、手つかずのまま捨てられたもの



3 過剰除去

厚くむき過ぎた野菜の皮など、食べられる部分まで捨てられたもの



あなたの食べきり度をチェックしましょう

- 買い物の前に**冷蔵庫をチェック**している
- バラ売り、量り売り、少量パックを利用し、**必要な分だけ**買っている
- すぐに食べる予定の食品は**手前に陳列されているもの**を選んでいる
- 食材を有効に活用する**レシピを学ぶ**など、食材を上手に使い切っている
- 家族の予定を把握し、**作りすぎないように**している
- 消費期限と賞味期限の意味**を正しく理解している
- 好き嫌いなく**残さず**食べている
- 食べきれなかったものは他の料理に**リメイク**や**冷凍保存**している