



10月は食品ロス削減月間です

「食品ロス削減月間」にあわせ、昨年ご好評いただいた
フードドライブを今年も開催します。

12 つくる責任
つかう責任



環境 だより

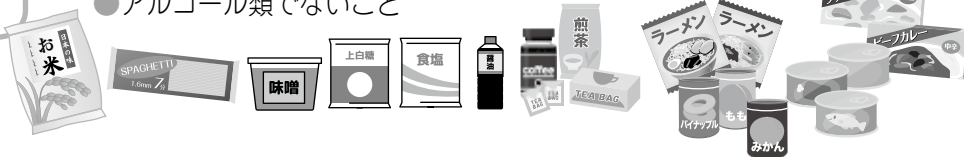


フードドライブ

お家で余った
食品をお持ちください

日時 10月3日（月）から6日（木）
時間 午前9時から午後5時（正午から午後1時を除く）
場所 役場玄関フロア
主催 大口町（環境対策室）

- 未開封のもの（外装が壊れていても個別包装はOK）
- 常温食品であること（冷凍・冷蔵が必要でないもの）
- 賞味期限が明記され、1か月以上残っているもの
- お米は開封していてもタッパーなどに入っていればOK
- アルコール類でないこと



家庭の食品ロスを減らすためにできること

家庭からの食品ロス削減のために、日々の暮らしの中で実践できることは多くあります。

買い物時の
取り組み

**1 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です。最終ページのチェック表もご活用ください。

**2 食品購入は必要なときに
必要な量だけ**

- 食品ロスが多いのは野菜などの生鮮食品
- 調理する分量に応じて少量パックやバラ売りを利用

**3 事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消費期限を確認しましょう。

4 ローリングストックの実践

非常食等を定期的に飲食し、使用した分を補充する備蓄方法。いつの間にか賞味期限が切れている、といったことを防ぐことができます。

5 賞味期限と消費期限の違いを理解する

賞味期限 おいしく食べられる期限。この期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。見た目や臭いで個別に判断してください。

消費期限 食べても安全な期限。この期限が過ぎたものは食べない方が安全です。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

劣化が比較的遅いもの（日持ちする商品）
おいしく食べることができる期限

早く悪くなるもの（傷みやすい食品）
期限をすぎたら食べないほうがよい期限

消費期限 賞味期限 製造日からの日数

資料：農林水産省

調理の
取り組み

1 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です。

2 野菜や果物の皮も調理の仕方次第では食材に

生ごみは減って、栄養は増えます。

3 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ましょう。

4 余った料理を別の料理にアレンジ

料理レシピサイト「クックパッド」内の「消費者庁のキッチン」に使い切り・リメイクレシピが多数掲載されています。

消費者庁 キッチン 検索

資料：愛知県食品ロス削減推進計画