

食品ロスを減らしましょう！

第1号 H29・11・25発行

日本で、食べられるのに捨てられる食品量は年間 600 万トンを超えます。このうち半分近くの 282 万トンが家庭でのロス量です。

世界全体の
食糧確保への貢献

家計に
やさしい♡

ちゃんと食べ切る

ごみ減量に
大きな効果



消費期限・賞味期限を正しく理解しましょう

消費期限

期限を過ぎたら食べないほうがよい期限。書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで「安全に食べられる期限」のこと。お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、いたみやすい食品に表示されています。

賞味期限

おいしく食べることができる期限。書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。消費期限に比べて、いたみにくい食品に表示されています。

(農林水産省ホームページより)



このマスコットの名前は「ろすのん」 国民運動「NO-FOODLOSS プロジェクト」のマスコット・キャラクターです。



発行者：まちづくり研究会環境関連分科会

大阪狭山市ごみ減量対策推進会議

(上記、推進会議へのお問い合わせは市役所生活環境 G まで TEL:072-366-0011 FAX:072-367-7953)

食品ロスを減らすアイデアやレシピが、COOKPAD「食糧庁のキッチン」にも掲載されています。

下はその一部です。ぜひ検索して見て下さい。

COOKPAD「食糧庁のキッチン」

検索

【玉ねぎ】

エコ料理実践ポイント！その1【食材はムダなくカット！】

○**玉ねぎ** 縦半分に切って固いおしりの部分をVの字にカットして

切れ目のところから皮をむく。

頭の固い部分をギリギリでカット。

○**ブロッコリー** 茎を捨てずにやや厚めに皮をむく。

○**ナス** ヘタの上の部分をカット。

実の部分のヘタをぐるりと剥がすようにむく。

【ナス】



【ブロッコリー】



【しめじ】

○**しめじ** 縦半分に切る。

石づきのところギリギリに

Vの字にカットする。



皆さんの工夫や捨てないアイデアレシピも教えてください。(今回の締め切りはH30年2月末です。)

市役所生活環境 G、市役所南館2F 市民活動支援センターにBOXを設置しています。

その他、表面記載の市役所生活環境 G への FAX、下記メールアドレスへメールでの投稿もお待ちしております。

ごみ減量推進会議メールアドレス: osakasayama.gomigen@gmail.com



ペンネーム()

この内容を次回のチラシや「ごみ減 NEWS」に使用していいですか？

はい・いいえ