

食品ロスを減らすために、私たちができること

食べ物を「**買い過ぎない**」「**つくり過ぎない**」「**食べ切る**」工夫を!

まだ食べられるのに廃棄される食品を「食品ロス」といいます。日本では、年間約600万トンも発生（2018年度）しており、これは、世界中で飢餓に苦しむ人への世界の食料援助量の約1.4倍に相当します。食品ロスの約半分は、家庭から出ています。食品ロスを削減するためには、買い物時に「買い過ぎない」、料理をつくる際「つくり過ぎない」、そして残さず「食べ切る」という3つのポイントを意識することが大切です。私たち一人ひとりが「もったいない」の気持ちを大切に、身近なところから取り組むことで、食品ロスの削減につながります。

問い合わせ 環境課(内線463)



やってみよう!

食品ロスチェックシート

チェック
してみよう

1	<p>買い物は必要な分だけ買っていますか</p> <p>必要な物をメモして出かけましょう。</p>	
2	<p>すぐに食べる物は、手前の商品から取っていますか</p> <p>売れ残った商品は、食品ロスにつながります。</p>	
3	<p>「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていますか</p> <p>「消費期限」は、過ぎたら食べない方がよい期限、「賞味期限」は、おいしく食べることができる期限。賞味期限を過ぎててもすぐに食べられないということではありません。</p>	
4	<p>食材を上手に使い切っていますか</p> <p>食材を丸ごと使い切るよう心掛けましょう。 野菜の皮を剥かず調理したり、余ったおかずをリメイクするレシピもあります。</p>	
5	<p>冷蔵庫の中を整理していますか</p> <p>気付いたら消費期限が過ぎていたということはありませんか。食材を見つけやすいように整理しましょう。</p>	
6	<p>食べ切れる量を注文していますか</p> <p>テイクアウトの場合でも、ハーフサイズや少なめごはんなど、ちょうどよい量を注文しましょう。</p>	
7	<p>お店の人に食べられない物を事前に伝えていますか</p> <p>コースやセット料理の中に食べられない物があれば、最初から抜いてもらうようにお店の人に伝えましょう。</p>	

『戸田市職員フードドライブ』

市では、明治安田生命保険相互会社との包括連携協定に基づいて、職員フードドライブを実施しています。「フードドライブ」は、家庭で余っている食べ物や賞味期限が近づいた食品を持ち寄り、市内の子ども食堂などに寄付する

活動で、子育て家庭の応援につながっています。

市民や事業者の方からも食品の提供を受け付けています。事業所やマンションなどで備蓄している賞味期限が残っている防災備蓄食料があればご提供をお願いします。※詳しくは環境課(内線463)までお問い合わせください

詳しくはこちら

