



10月は「食品ロス削減月間」、10月30日(木)は「食品ロス削減の日」です。

日本の大切な文化である「もったいない」の心を大切に、皆さんそれぞれができることから食品ロス削減に取り組んでみませんか？



フードロス(食品ロス)が起きる理由とは？

食品が捨てられてしまう主な理由には、こんなものがあります。

- 家庭での「買いすぎ」「作りすぎ」「食べ残し」
- 賞味期限・消費期限の誤解、失念
- お店での見た目による廃棄(形が悪い、少し傷があるなど)
- 過剰な在庫の確保や返品



今日からできる！フードロス(食品ロス)削減のヒント

●賞味期限と消費期限を正しく理解！

「賞味期限」は「美味しく食べられる期限」、「消費期限」は「安全に食べられる期限」です。区別して活用しましょう。また、**すぐに使う食品は棚の手前から取るように**しましょう。

●買いすぎに注意！

買い物前に冷蔵庫の中を確認して、必要な分だけを購入しましょう。スマートフォンのメモ機能の活用や冷蔵庫内を撮影した写真を参考に買い物する方法もおすすめです。

●作りすぎない&冷凍保存を活用！

食べきれない分は早めに冷凍して、適切に保存しましょう。疲れた日や時間がない日のストックとしても活用できます。

●残りものをアレンジレシピでリメイク！

前日のカレーをカレードリアに、お味噌汁を雑炊にするなど、工夫次第で新しい一品に♪

このように…

私たち一人一人の行動が、フードロスを減らす大きなカギになるのです。



フードロス削減で地球も笑顔に！

食品の廃棄は、環境への負荷(二酸化炭素(CO₂)の排出、資源の無駄遣い)にも繋がっています。だからこそ、フードロスを減らすことは地球に優しい未来への第一歩となるのです。

あなたの「ちょっとした工夫」が、須恵町全体、そして地球を変える大きな力になります。



☎ 地域振興課 環境・衛生係 ☎ 932-1438(ダイヤルイン) ☎ 932-1151(内線217)



もったいない
を減らそう！

私たちにできる フードロス対策



最近、「フードロス(食品ロス)」という言葉を目にすることが増えてきました。フードロスとは、**まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと**。日本では、なんと年間約464万トンもの食品が廃棄されていると言われています(令和5年度・農林水産省調べ)。これは、国民1人当たり、毎日おにぎり1個分の食べ物を捨てている計算です。



フードロスの何が問題？

まだ食べることができるものが捨てられるというのはもちろん問題ですが、ゴミの焼却に伴う環境問題も深刻です。特に水分を多く含む食品の焼却には多くのエネルギーが必要な上、莫大な処理費用もかかってしまいます。また、焼却時には二酸化炭素(CO₂)が排出され、焼却後の灰を埋め立てる土地も必要となります。

このように「もったいない」は私たちの生活に身近に影響する環境問題を深刻化させるのです。

