

今日からみんなで始めよう！ おうみはちまん食品ロス撲滅作戦



食品ロス削減国民運動ロゴマーク
(NO-FOODLESS PROJECT)



食品ロスの現状

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食材、食品のことです。
日本では、年間約2,800万トンもの食品廃棄物が出され、このうち、食品ロスは年間約630万トン余り、そのおよそ半分の量が家庭から出されていると言われています。（農林水産省及び環境省「平成25年度推計」）

食品ロスの原因

作りすぎて食べ残し・・・
皮をむきすぎ、切落しすぎ
買いすぎて傷んで腐って結局処分・・・

食品ロス撲滅の心得

買い物

出かける前に冷蔵庫などの中を確認！

☆メモ書きや携帯電話等で撮影した画像が有効！

必要な食材を、必要な量だけ買う！

☆食品ロスの筆頭は“生鮮食品”です

☆買い過ぎたら冷凍保存を有効活用！

手前に陳列されているものを買う！

☆利用計画に合わせて消費期限の確認を！



残っている食材から使う習慣を！

☆「そのうち使う・・・」は食品ロスの前兆！

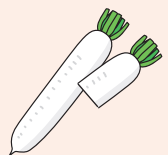
皮を厚くむかない、大きく切落とさない！

☆皮周辺にこそ旨み、栄養たっぷり

☆生ごみも減らして一石二鳥

食材をうまく組み合わせて食べきろう！

☆冷蔵庫や収納庫を定期的に整理しよう！



調理



Omi-hachiman City

近江八幡市

環境課