

- 2面◆食品の大切さを学び実践しよう
- 3面◆令和2年度認可保育園等の入園申し込みを受け付けます
- 8面◆4つのイベントが1日限りで大集合



食べられる部分は使わないともったいない

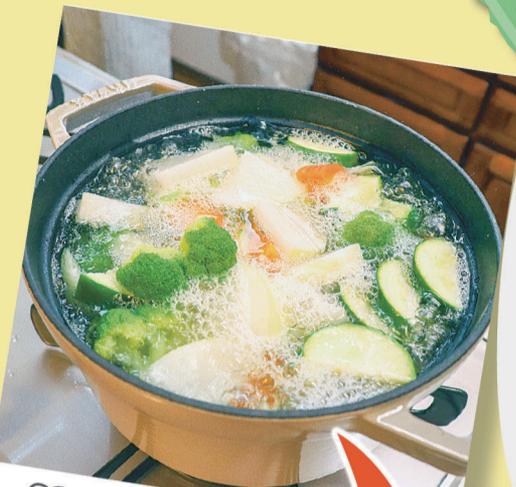
♡🗑️🔄... 葉っぱも捨てずに使い切り♪



♡🗑️🔄... 今日冷蔵庫整理の日(^\_^)

食べられるのに捨てるのはもったいないわ

## 「もったいない」を心がけよう



♡🗑️🔄... 食材は全部入れました

10月は食品ロス削減月間



♡🗑️🔄... 完成！いただきます

おいしく食べないともったいないね



おいしく完食しました！ #食品ロス削減

令和元年5月、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が成立し、10月が食品ロス削減月間と位置付けられました。食品を廃棄することは環境に負荷を与え、食品を作るために使われた多くの資源を捨てることにもなります。

「もったいない」を合言葉に、家計にも環境にも優しい食品ロス削減について考え、取り組んでいきましょう。

【問合せ】清掃リサイクル推進課啓発指導係 ☎内線449

### 食品ロス

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本の食品ロス量は年間643万トンと推計され、約半分は家庭から出ています。

#### 原因

- ▶ 食べ残し…作り過ぎ等で食べ残された料理
- ▶ 過剰除去…野菜の皮を厚くむく等、食べられる部分まで除去して捨ててしまうこと
- ▶ 直接廃棄…冷蔵庫に入れたままにする等、調理されないまま捨てられてしまうこと

#### 対策

- ▶ 購入時…冷蔵庫等にある食材を確認し、必要な分だけ購入する
- ▶ 調理時…食材を使い切る。作り過ぎた料理は、リメイクレシピ等を活用する
- ▶ 食品の期限を正しく理解する ※一度開封した食品は期限に関わらず早めに食べましょう
- 消費期限…安全に食べることができる期限
- 賞味期限…おいしく食べることができる期限

2面で食品ロス削減イベントを紹介します