

食品ロスを減らす工夫

●ご家庭編

・適切に保存する

食品に記載された保存方法に従って正しく保存し、一度に食べきれない野菜は、冷凍・乾燥などで下処理をする。

小分け保存などで、食材を長持ちさせる工夫を。

・食材を上手に使いきる

残っている食材から使いきり、作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫を。

・食べきれる量を作る

家族の健康や体調、予定も配慮し、食べきれる量を作る。

●お買物編

・買物前に食材をチェック

無駄をなくすため、買物前に冷蔵庫や食品庫にある食材を整理・確認する。

冷蔵庫の中身をメモ書きや携帯・スマホで撮影し、買物時の参考にする。

・必要な分だけを買う

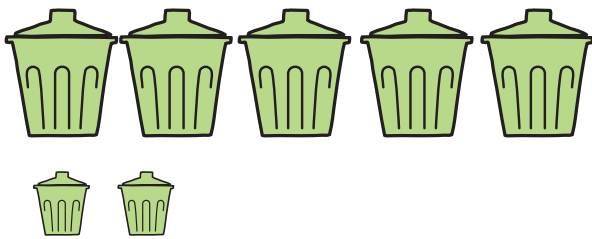
まとめ買いを避け、使う分、食べられる量を買う。

・期限表示を知って賢く買う

利用予定と照らして、期限表示を確認し、すぐに使う食品は棚の手前から取る。

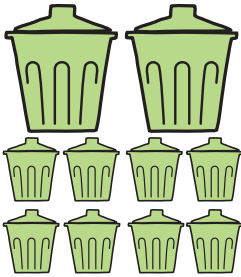
※期限の短いものから棚の手前に置いてあることがあります。お店での食品ロス削減にもつながるのでご協力をお願いします。

日本の「食品ロス量」 約522万トン



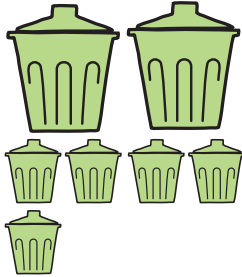
事業系

約275万トン



家庭系

約247万トン



国民1人当たりの 食品ロス量

1日 約113g

※茶碗約1杯分。

年間 約41kg

※年間1人当たりの米の消費量
約53kg。



できることから実践して めざせ食品ロスゼロ！

食品ロスってなあに？

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。食品ロスは、日本で年間約522万トンと推計され、日本の人口1人当たり「お茶碗約1杯分(約113g)」が毎日捨てられている計算になります。

みなさんは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物がこんなにあることを知っていましたか？

食品ロスは、大部分が生ごみとして焼却処理されるためCO2排出や焼却後の灰の埋め立てなどによる環境負荷も考えられます。

.....▼ 生ごみを出すときは水切りを ▼.....

生活の中で、食品ロスを減らす工夫をしても、生ごみをゼロにすることは難しいと思います。

生ごみなどの処理は焼却処理となり、生ごみは水分を多く含み燃えにくいので、燃料をより多く使用することにつながります。みなさんにご協力いただきたいことは、生ごみを燃やせるごみとして出すときは、よく水を切って水分を減らすことです。ご協力をお願いします。

本紙8ページにおいて「ごみ処理費用」について報告しています。

.....▼ 生ごみ減量化のために ▼.....

市では、家庭から排出される生ごみの減量化を促進することを目的として、コンポストや電動式生ごみ処理機などの購入費の一部を補助しています。※詳細は市ホームページをご覧ください。

	コンポスト・EM容器	電動式生ごみ処理機
補助金額	2,000円 ※購入価格(税込)が2,000円未満の場合は購入価格。	購入価格(税込)の1/2の額 ※上限10,000円。
補助基数	2基/1世帯	1基/1世帯



市ホームページ

食べ物の “もったいない” を “ありがとう”へ

「幸手市フードドライブキャンペーン」を実施します！

「フードドライブ」とは、各家庭で使いきれない未使用の食品を集め、集めた食品を必要とされる団体や個人へ寄贈する活動のことです。

市では、市民のみなさんを対象にフードドライブキャンペーンを実施します。

実施日 11月21日(月)、22日(火)
実施時間 午前10時～午後3時
場所 ウェルス幸手ソーシャルクラブ交流コーナー
対象食品 賞味期限が2か月以上余裕のあるもの
未開封で常温保存できるもの

- 例) ○ 米、レトルト食品、インスタント食品、缶詰、調味料、飲料(缶、ペットボトル)、菓子類、乾麺、乾物(ふりかけ、海苔)など
× 古米(収穫から2年が経過したもの)、生鮮食品、冷蔵・冷凍食品、アルコール、賞味期限不明品、開封品



提供いただいた食品は、市内の子ども食堂活動団体などに
お渡しする予定です。

ご協力をよろしくお願いします！

問合せ 環境課 ☎ (48) 0331 ・ ☎ (48) 2226