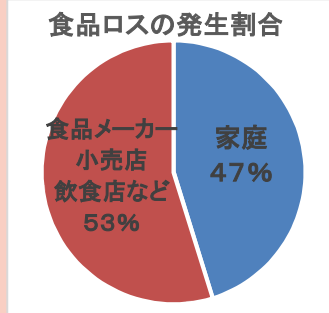


今日から実践！ 家庭でできる食品ロス削減

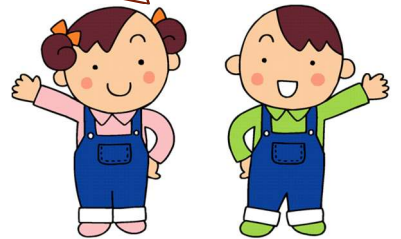
食品ロスとは

まだ、食べられるのに捨てられた食品のことで、日本全体では年間で522万トン(※)発生し、このうちの約半分は家庭から出ています。

※国による推計（令和2年度）



食べられるものをおいしく食べきる食品ロスを減らすことも食育です
毎年6月は「食育月間」です



めぐみちゃん 大地くん

家庭からの食品ロスはどうしてでるの？

1 食べ残し

食卓にのぼった食品のうち、食べられずに捨てられたもの



2 直接廃棄

消費期限や賞味期限切れなどで、手つかずのまま捨てられたもの



3 過剰除去

厚くむき過ぎた野菜の皮など、食べられる部分まで捨てられたもの



～ 家庭の食品ロスを減らすために ～

- 1 買いすぎない ★ お出かけ前に**冷蔵庫確認**
- 2 作りすぎない ★ 残ったら**リメイク・冷凍保存**
- 3 むきすぎない ★ 野菜の茎や皮も**有効活用**
- 4 捨てすぎない ★ **賞味期限**を正しく理解
- 5 「もったいない」「ありがとう」を大切に



北海道は食品ロス削減のため「どさんこ愛食食べきり運動」を推進しています

北海道農政部食の安全推進局食品政策課

電話011-204-5427

詳しくはこちらから

どさんこ 食べきり

検索



QRコード