

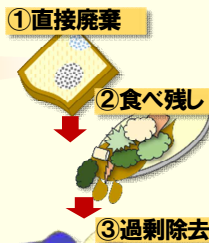
おいしく残さず食べ切ろう

STOP!! 食品ロス



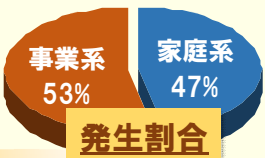
食品ロスってなに?

本来食べられるのに捨てられる食品です。



年間発生量は?

国内で約523万トン*!!
全国民が毎日おにぎり1個分捨てている計算になります。
(*令和3年度推計値)



なぜ問題なの?

ごみ処理コストの増加
環境負荷の増大
飢餓や不均衡などの食料問題 など



側面を参考に食品ロス削減の
取組・工夫を進めましょう。

くわしくは…

●旭川市食品ロス削減ポータルサイト

・動画や資料など、食品ロスに関する情報を紹介しています。



食品ロスを減らすために

私たちができることは…

買い物のおときは

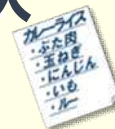
冷蔵庫の確認

在庫確認で、ムダ買いを減らしましょう。
整理整頓も効果的。



メモ持参・必要量の購入

献立を決め、買い物メモを持参し、食べきれぬ分量を購入しましょう。



「てまえどり^{*1}」のすすめ

すぐ使う場合などは、棚の手前側の商品や見切り品を選びましょう。

^{*1} 商品棚手前側にある販売期限の近づいた商品を選ぶ行動



調理では

適量調理

体調や予定などを考慮し、食べきれぬ量を調理しましょう。



リメイク料理の活用

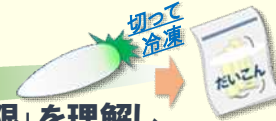
食べきれなかった料理は、リメイクやアレンジレシピで食べきりましょう。



上手に保存

「消費期限」「賞味期限」を理解し、適切な保存で、おいしく食べきりましょう。
食パンや野菜^{*2}など、冷凍できる食材があります。上手に活用しましょう。

^{*2} 種類により、冷凍に向かない野菜があります。また、下ごしらえや調理方法に工夫が必要な場合があります。



外食では

お店選び

料理の量が選べるお店や、食べ残した料理を持ち帰られるお店を選びましょう。



適量注文・食べきり

食べられる量の料理を注文し、おいしく食べ切りましょう。



宴会では

3010運動^{*3}

乾杯後と、お開き前には、声かけをして食事を楽しむ時間を設け、食べ残しをなくしましょう。

^{*3} 乾杯後30分間、お開き前10分間は食事を楽しむ運動



お問い合わせ先

旭川市環境部廃棄物政策課

TEL:0166-25-6324