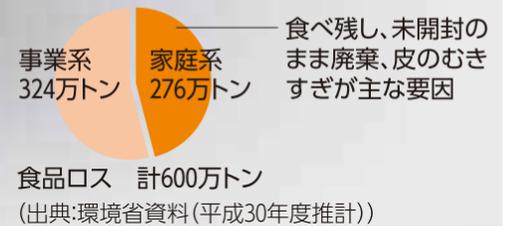


## 1日一人お茶碗一杯分 捨てられています



### 10月は 食品ロス削減月間・3R推進月間 あなたにできる食品ロス対策

3R…リデュース(発生抑制)・リユース(再使用)・リサイクル(再生利用)



まだ食べられるのに捨てられてしまう食品「食品ロス」は、日本国内で1年間に600万トン。これは国民一人あたりにすると毎日お茶碗一杯分(約130g)捨てていることとなります。SDGs(持続可能な開発目標)では、2030年までに2000年度比で食品の廃棄を半減させる目標を掲げています。ごみを減らす一歩として、あなたにできる食品ロス対策に取り組んでみましょう。

☎ 清掃リサイクル課 ☎3647-9181、FAX5617-5737

掲載している情報は9月21日時点のものです。最新の情報はお問い合わせください。

お願い 皆様の命と暮らしを守るため、引き続き感染防止策を徹底しましょう。

#### これから始める **初心者**さん



##### 1. 買いすぎに注意する

買い物に行く前に、家にある食材をチェックし、買い物リストを作りましょう。



##### 2. 消費期限と賞味期限を正しく理解する

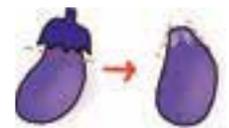
消費期限は「食べても安全な期限」ですが、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限が過ぎてもすぐに捨てずに、まだ食べられるか自分で判断することも大切です。

#### さらに削減したい **上級者**さん



##### 1. 野菜の過剰除去をやめる

野菜の皮を薄くむくなど、できるだけ食べられる部分を廃棄しないようにしましょう。例えば、なすのヘタを取るときは、そぐように切るとヘタの内側も無駄なく食べられます。



##### 2. おうちサルベージをする

余っている食材を救出(サルベージ)し、家にある食材だけで調理をする日を作り、食材を使い切りましょう。

クックパッド「消費者庁のキッチン」で、余った食材を使い切るレシピ等を紹介しています▶



家庭で余っているまだ食べられる食品を必要とする方へ

### フードドライブ

フードドライブとは、家庭で余っている食品を持ち寄り、フードバンク団体等を通じて、広く福祉団体や施設などに提供する活動です。区では主にこども食堂へ提供しています。回収場所等の詳細は区ホームページをご覧ください▶



「江東区食べきり協力店」をご存じですか?

小盛メニューの提供や量り売り、食べきりの工夫や声かけなど、食品ロス削減に積極的に取り組んでいる飲食店です。現在、区内には43店舗、テイクアウトを行っているお店もあります。ぜひご利用いただき、おいしく楽しく食べきりましょう! 新たな協力店舗も大募集しています。ぜひご協力ください!



詳細は区ホームページで▶

