

食品ロス削減特集号

こめっこ

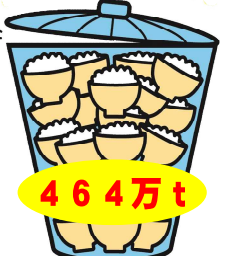
～ 学校給食だより ～



10月は「食品ロス削減月間」10月30日は「食品ロス削減の日」

食品ロスとは、まだ食べることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことです。

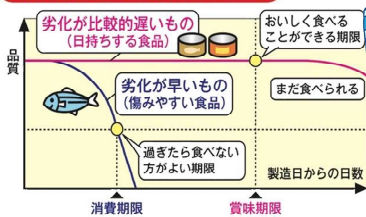
日本では年間で約464万トン(※農林水産省・環境省「令和5年度推計」)もの食品ロスが発生しています。この量を国民1人当たりで換算するとおにぎり1個分の食べ物(約102g)を毎日捨てていることになります。食品ロスを減らすためにできることから始めてみませんか？



買いすぎない

- ① 買い物前に、食材チェック。
 - ② 必要な分だけ買う。
 - ③ 期限表示を知って賢く買う。
- ▶ すぐ使う食品は棚の手前から。

消費期限と賞味期限のイメージ



てまえどり

冷蔵庫や食品庫の整理整頓をしておく、何かあるか把握しやすくなります。買い物前に画像を撮影しておくのもおすすめです。

作りすぎない

- ① 家族の予定や体調を考慮し、食べ切れる分を調理。
- ② 食品の特徴を知って、無駄なく使う。
▶ 野菜は無駄なく。(皮ごと、茎、種)
▶ 無駄のない切り方をマスターする。
- ③ すぐに使用しない食品は、新鮮なうちに冷凍するなど、保存方法を工夫。
- ④ 在庫一掃の日を決めて、残った食品、食材を食べきる。
- ⑤ 残った食品はリメイクする。

できるだけ

食べ残さない

- ① 作った料理は、早めに食べきる。
- ② 外食の時には、食べきれる量を注文する。
- ③ 宴会やパーティーの時には、
さんまる いちまる
30・10
▶ 乾杯後30分間は
味わいタイム
▶ お開き前10分間は
食べきりタイム

地球を救え！

大切にしよう！「もったいない」の心

もったいないという言葉には、最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、昔から大切にしてきた心がつまっています。「もったいない」の心を忘れずに、未来に向けてできることから取り組んでみましょう。

食品ロスをなくすんジャー！

※参考：消費者庁「食品ロス削減月間啓発用パンフレット」「めざせ！食品ロス・ゼロ～できることから、始めてみよう～」

米子市の取組 クリーン推進課

第4次米子市一般廃棄物処理基本計画【抜粋】

家庭系食品ロスの削減

- 直接廃棄の削減のため、期限表示の正しい理解について啓発に努めます。
- 「ローリングストック法」の周知を図ります。
- 「食品ダイアリー」などの普及啓発に努めます。

事業所系食品ロスの削減

- 「3010 運動」について啓発を行い、宴会時の食品ロスの削減を図ります。
- 市民に対し、食品関連業者が行う食品ロス削減に資する取組について普及啓発を行い、理解を促進します。

学校給食での取組 学校給食課

- 食育指導や配膳量の工夫などをおして、削減に取り組めます。

10月30日(木)

～食品ロス削減献立～

- ・ 小米飯 ・ 牛乳
- ・ あんかけつくね ・ おからサラダ
- ・ 豆腐のうま味スープ

当日はできるだけ野菜の皮を薄くむきます。

豆腐を作るときにできる「おから」を使ったサラダです。

