

七尾ごころ

7

2017
No.154

ちやんと残さず
食べようね

いしちやんごころ

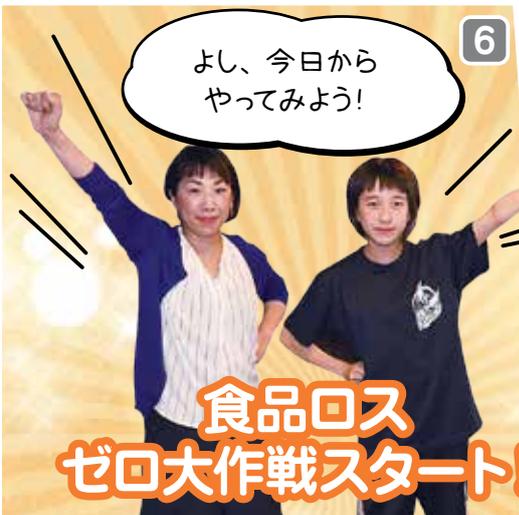
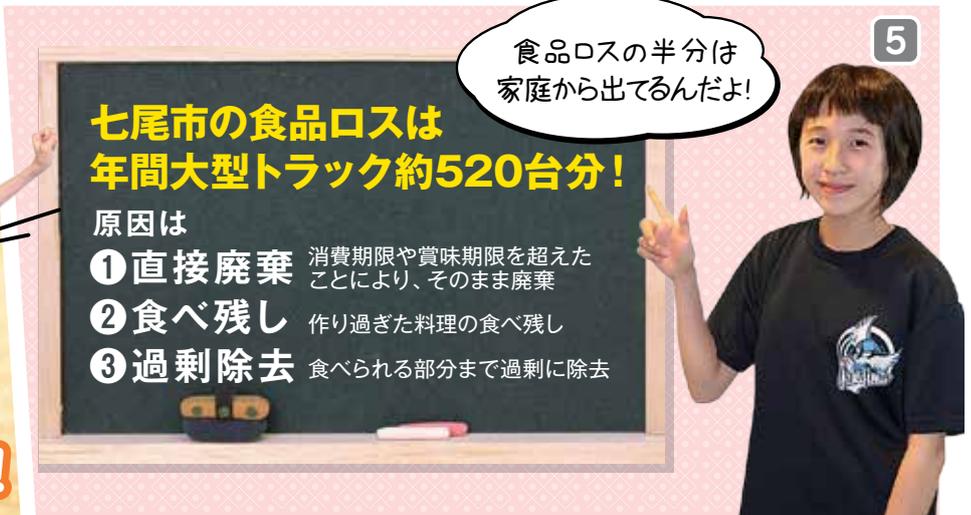
「もつたいない」の心で

食品ロスを減らそう



家庭でできる！

「食品ロス」ゼロ大作戦！！



食品ロスって何ですか？

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品のことをいいます。

日本では、年間632万トンにもなり、日本人一人当たりお茶碗一杯分の食べ物が毎日捨てられている計算になります。

食品ロスの半分は家庭から

食品ロスの主な原因は、消費期限や賞味期限を超えたことで、そのまま捨てる「直接廃棄」、作り過ぎによる「食べ残し」、食べられる部分まで捨ててしまう「過剰除去」などです。

このような食品ロスは日常生活の中のちょっとした心掛けで減らすことができます。

食品ロスが減ると・・・

市が回収したごみは、乾燥されてごみ固形燃料（RDF）となります。乾燥させるために平成28年度は7千万円の燃料を購入していますが、食品ロスを減らすことでごみ処理経費を減らすことができます。

削減のキーワードは3キリ運動

事前に冷蔵庫内をチェックし必要

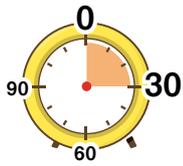
見逃さないで！ 宴会の食べ残し

合言葉は

さんまる

いちまる

30・10運動

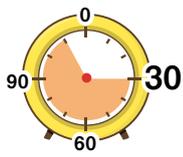
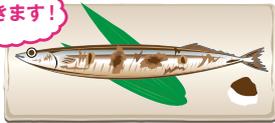


味わいタイム

▶ 乾杯後30分間は料理を楽しむ



いただきます！

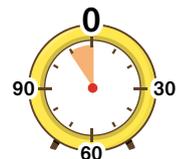
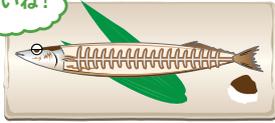


楽しみタイム

▶ 全員で親睦を深める



おいしいね！



食べきりタイム

▶ お開きの前の10分間はもう一度料理を楽しむ



ごちそうさま！



「おいしい食べきり運動推進店」の募集



推進登録店には
キャンペーンコースターなどの
30・10運動推進グッズを
提供します。

問 環境課 ☎53-8421



食べられる部分は無駄にしません



「使いキリ」



残り物を上手に活用した献立を



付け合わせの野菜もちゃんと食べます！

「食べキリ」



これからも続けていこうね！

食品ロスゼロ達成！！



生ごみはギュッと絞って捨てようね！

「水キリ」

な食材をこまめに買う「使いキリ」、残っている食材から使う「食べキリ」、生ごみを捨てる前にギュッと絞る「水キリ」の3キリ運動で、食品ロスは減らすことができます。また、食品を無駄にしないためには、消費期限と賞味期限の意味を正しく理解する必要があります。

消費期限は「食べても安全な期限」、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限を過ぎた食品はすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうか判断することが大切です。