

FOOD

LOSS

「食品ロス」

って、なあに？



- ★冷蔵庫の奥から期限切れの食材が出てきた…
 - ★外食で注文した料理を食べきれず残してしまった…
- みなさんはそんな経験をしたことがありますか？



このような、食べられるのに廃棄される食品のことを「食品ロス」といいます。日本では年間約621万トンの食品ロスが発生しています。資料：農林水産省及び環境省「平成26年度推計」、WFP、消費者庁HP



コンタ君

一人一日あたりお茶碗約1杯分(約134g)の食べ物が捨てられているんだよ

賞味期限とは正しい方法で保存され、未開封のものが「おいしく食べられる期間」のことです。それを過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないので、見た目やにおいなどで個別に判断しましょう。

食品ロスを減らすためにできること

- ★食材は必要なときに必要な分だけ買いましょう。
- ★余った食材は別の料理に活用してみましょう。
- ★無駄なくきちんと食べ切りましょう。

食事をゆっくり味わって、残さず食べれば環境への負荷を軽減することにつながります。積極的に実践してみましょう。

