

ごみの減量にご協力ください ～食品ロス削減編～

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことをいい、日本では国民1人当たり「お茶碗1杯分の食べ物」が毎日捨てられています。

家庭からの食品ロスの要因は、料理の作りすぎによる「食べ残し」、野菜の皮や芯など食べられる部分を切ってしまう「過剰除去」、未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」です。一人ひとりが意識し、工夫することで食品ロスを減らすことができます。大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らしましょう。

食品ロス削減のためのポイント

買物編

- ☑買物前に冷蔵庫等にある食材を確認しましょう。
 - ・メモ書きや携帯・スマホで撮影し買物時の参考としましょう。
- ☑使う分・食べきれぬ量だけ買しましょう。
 - ・まとめ買いを避け、必要な分だけ買い、食べきりましょう。
- ☑期限表示を知って賢く買しましょう。
 - ・利用予定と照らして、期限表示を確認し、すぐ使う食品は棚の手前からとりましょう。

家庭編

- ☑適切に保存しましょう。
 - ・記載されている保存方法に従って保存しましょう。
 - ・野菜は、冷凍・茹でるなどの下処理をして、保存しましょう。
- ☑食材を上手に使い切りましょう。
 - ・残っている食材から使いましょう。
 - ・作りすぎて残ってしまった料理は、作り替えなどで工夫しましょう。
- ☑食べきれぬ量を作りましょう。
 - ・体調や健康、家族の予定も配慮しましょう。

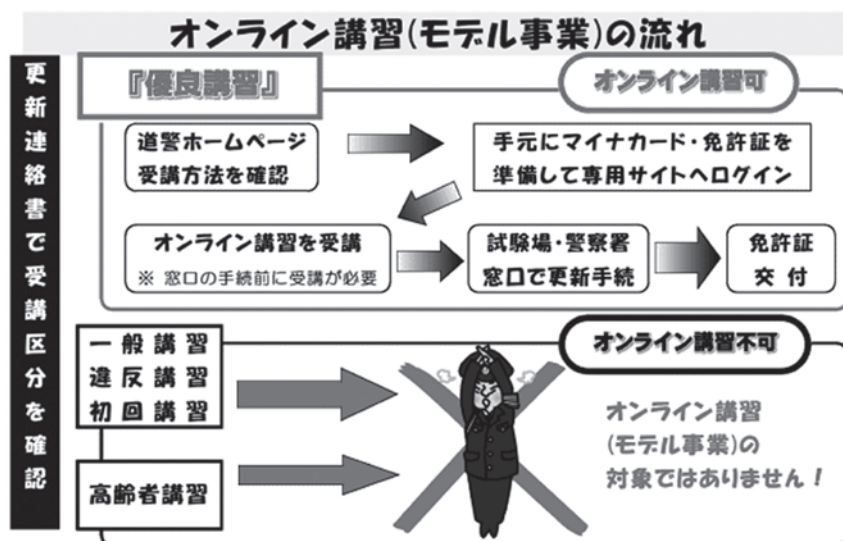
捨ててしまっていた野菜の皮や芯を使ったり、食べきれなかった料理を作り替えるレシピがインターネットで紹介されています。

消費者庁のキッチン（クックパッド）公式ページ (<https://cookpad.com/kitchen/10421939>)

■問い合わせ 町民課住民グループ ☎01392-2-3131

優良運転者オンライン更新時講習のモデル事業のご案内

このモデル事業は、免許証の更新をされる優良運転者の利便性向上等を図るため、北海道、京都府、千葉県、山口県の4道府県において試行的に行うものです。



詳しくは下記お問い合わせまで。

■お問い合わせ 木古内警察署 ☎01392-2-4110