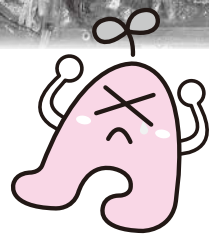


市が行っている家庭ごみの組成調査で、ごみ袋の中にあつた使われなまま捨てられた食品…



すてちゃうなんてもったいない



●問い合わせ
環境都市推進課 ☎(888)5708

★片付けのポイント

1 整理と収納

整理は実際に使うものだけを残す作業。収納はすぐ使えるよう、「スタンバイ状態」にしておくことです。

「いる・いらぬ」の感情に委ねた判断ではなく、実際に自分が「使う・使わない」で物を仕分けると整理はうまくいきます。

使いやすく整理・収納することで冷蔵庫に眠ったままの食材などが減り、食品ロス削減につながります。

2

「まだ使える」と「実際に使う」は違う！

期限までに使う見込みのない食品、いただき物で未開封の調味料など…。自分では使わなけれどまだ使える食品は、友人に譲ったり、フードバンクの活用がおすすめです。



チラシ

食品ロス削減月間 キャンペーン



食品ロス削減月間の10月に、市内のスーパーマーケットなどで『のこさない』がミライをかえる！』をキャッチコピーにキャンペーンを実施します。

のほりやチラシを掲示して、食品ロスの削減を呼びかけるほか、店舗の入口で啓発グッズの配布を行います。グッズを配布する店舗と日程は、市ホームページをご覧ください。

◆広報ID番号

1035537

本来食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」。秋田市では年間5千461ト、1日あたり約15トもの食品ロスが家庭から出ています(令和5年度)。これは毎日、ごみ収集車7.5台分もの食品が捨てられた計算になります。

日本全体では年間472万ト(令和4年度国推計)もの食品ロスが発生していて、その割合は、家庭から出るものと、飲食店や食品販売店、食品の製造過程などに出る事業系のもので、それぞれ半数ずつとなっています。

食べ物を捨てるのは、それを購入したお金を捨てるのと同じことに…。この機会に、自分の家から出る食品ロスについて考えてみませんか。



柳瀬わかかなさん

★冷蔵庫から食品ロスを 見直そう！

同じものを買ってきて腐らせてしまった、何か月も前に賞味期限が切れた食材を冷蔵庫の奥底から発見…なんてことはありませんか？これらはすべて食品ロスです。

整理収納アカデミアマスターの柳瀬わかかなさん直伝「食品ロスを減らすための冷蔵庫の整理術」で、冷蔵庫の「もったいない」を見直しましょう！

市ホームページもご覧ください。

◆広報ID番号 10016793





10月は食品ロス削減月間 10月30日は食品ロス削減の日

★冷蔵庫収納テクニック

グルーピング

グルーピングとは、用途ごとに1つのグループとしてまとめること。



「朝食セット」「パン食セット」など、同じ用途の食品をまとめておくと、使うときに出し入れしやすくなります。冷蔵庫の奥にしまい込みがちな食品の使い忘れ防止にも効果的です。

保存容器の選び方

中身や残量が見えるように、透明・半透明で積み重ねしやすい四角形の容器がおすすめです。冷蔵庫内の使われていないスペースを最小限にでき、中が見えるので食べ忘れも防止できます。

半球体で中身が見えない保存容器は積み重ねがしにくく、無駄なスペースも増やしてしまいます。無理に全部を四角い容器に変える必要はありませんが、半球体・中身が見えない容器を使う場合は、「この容器には〇〇を入れる」と容器ごとに入れる食材を決めておくと、食べ忘れや使い忘れを防ぐことができます。



先片付け

スライスチーズなどの外袋に入っている食品の中身を取りだしたり、納豆などのパック商品も先にバラバラにしてトレーなどに入れておくと、使いたいときにすぐ使うことができます。



野菜は立てて収納



ペットボトルを好きな高さにカットし、切り口をマスキングテープなどで養生すると野菜の収納ケースに。野菜室の見た目がすっきりし、取り出しやすくなり、使い忘れの防止になります。ペットボトルの下に耐震用のジェルマットを貼ると滑りにくくなります。



物を探す時間も減り
電気代の節約にも



すっきり！

★プラスワンポイント

- ・買い物に行くときは必要な物をリストアップ！冷蔵庫をスマートフォンなどで撮影してメモ代わりにしてもOK！
- ・「安いから」という理由だけで食品を買わない。いつ、何に使うのかを考えてから必要な分を買きましょう
- ・すぐに使い切れない場合は、冷凍など保存方法を工夫！
- ・賞味期限が切れたからといってすぐに捨てない

消費期限と賞味期限

消費期限 過ぎたら食べない方が良くとされる期限。お弁当・サンドイッチ・生麺・ケーキなど傷みやすい商品に表示しています。

賞味期限

品質が変わらずにおいしく食べることができる期限。スナック菓子・カップ麺・チーズ・缶詰・ペットボトル飲料など、比較的傷みにくい食品に表示されています。この期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

*いずれも未開封で、商品に書かれた保存方法を守って保存した期限。

食品ロスクイズに 答えて景品をゲット！

右記キャンペーンの一環で、選べるグルメカタログや野菜の詰め合わせセットなどが、抽選で50人に当たるクイズを実施！

左のコードからアクセスしてクイズに挑戦しよう！応募は10月31日(木)まで。



食品ロスクイズ



食品ロス削減パネル展

11月1日(金)まで、市役所1階市民ホールで開催中。野菜を活用したレシピや、食品ロスを減らすポイントをパネルで紹介いたします。ぜひお立ち寄りください。

