

なくそう！ 食品ロス

クイズ！エコなお買い物はどっち？ちがいを見つけよう！



2つの絵を見比べて、5つちがいをを見つけよう！答えは裏を見てね！



実はこんなに“もったない”食品ロス!!

消費期限切れによる廃棄や料理の食べ残し等の「食品ロス」は、日本では年間約600万トン、京都市では年間約5.7万トンも発生しています。

これは京都市民1人当りに換算すると年間約39kg (5.7万トン÷146万人) になり、10Lの燃やすごみの袋 (3kg換算) を毎月1袋以上出していることとなります。

食品ロスとなる食品の購入費とそのごみ処理費用は、4人世帯で1箇月に約5千円にもなります。



一人ひとりの少しの心掛けと行動で、食品ロスは減らすことができますよ！

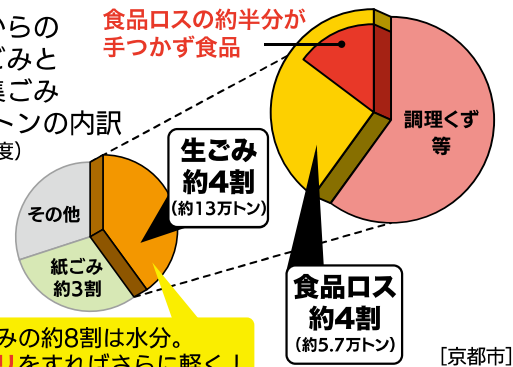


食品ロスの焼却処理に年間20億円以上かかっているんだ

約1355世帯3日分の燃やすごみから出てきた手つかず食品 (令和2年度京都市調査)

ご家庭からの燃やすごみと業者収集ごみ約32万トンの内訳 (令和2年度)

食品ロスの約半分が手つかず食品



[京都市]



京都市
CITY OF KYOTO

京都市印刷物第034471号 令和3年9月発行
京都市環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課
TEL : 075-213-4930 FAX : 075-213-0453
※11月からTELが075-222-3946に変わります。

表のクイズの答え

お財布にも環境にもやさしい買い物のポイント

食品ロスの削減に取り組む「食べ残しゼロ推進店舗」(飲食店・宿泊施設・食品小売店)が1,700店舗以上もあるよ。ホームページで紹介しているので、近くにないか調べてみてね。



飲食店・宿泊施設版 食品小売店版



商品は期限の近いものから棚の手前に並べられているので、期限までに使い切れそうなら、手前の商品から買うこと(てまえどり)で、お店の食品ロスを減らすことができるよ。



買い物の前には冷蔵庫の在庫をチェックして、必要なものをメモしておこう。



あらかじめ献立を考えて、使い切れる分だけ買おう。



見切りセール品から買うとお得だし、食品ロスも減らせるよ。でも買い過ぎて家で食品ロスにならないように気をつけてね。



知っていますか? 「消費期限」と「賞味期限」のちがい

「消費期限」は過ぎたら食べない方がよい期限ですが、「賞味期限」は「おいしいめやす(目安)」の期限なので、過ぎてても色、匂い、味などに異常がなければ食べることができます。



どちらも安全に美味しく食べられることが保証された期限なので、お店では期限の迫ったものから積極的に選ぼう!



食品は表示されている保存方法を守って保存し、一度開封したら、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。



お買い物以外でも、食品ロス削減のためにできることがあります!

食材を無駄なく使い切るレシピをホームページで紹介しています。

彩り巾着 中村 由美子さん

【材料】
 ＊野菜くず(人参・椎茸の軸・カボチャの皮・大根の皮・ブロッコリーの芯・キャベツの芯・鶏肉の皮など)
 ＊冷凍コーン1袋
 ＊小揚げ1枚
 ＊卵1個
 ＊出し汁300ml
 ＊醤油 大さじ3
 ＊砂糖 大さじ2
 ＊みりん 大さじ1
 ＊酒 大さじ1

Comment
 アイデアがすごいですね。食材をできるだけアレンジで見るのも魅力。見た目は華やかで満足感もあり、お箸にも出せる一品です。



詳しくは **京都市食品ロスゼロプロジェクト**



Instagram 「京都市食ベキリ宣言」

ほかにも、お店やご家庭で実践可能な食品ロス削減の取組をマンガや動画で、分かりやすく紹介しています。ぜひアクセスしてみてください!



10月は食品ロス削減月間です。京都市はSDGsの達成に向け、食品ロスをはじめとするごみ減量の取組を推進しています。



この事業は家庭ごみの有料指定袋の収入を活用しています



この印刷物が不要になった後は、コミュニティ回収や古紙回収にお出しください!

