

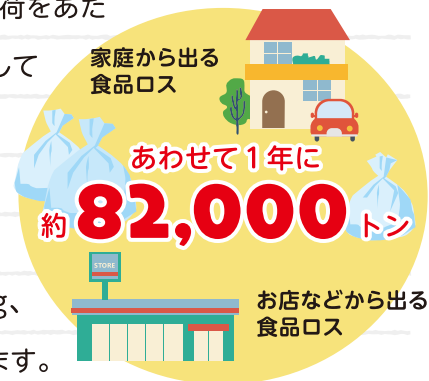
◎食べ物、捨てていませんか？



本来食べられるのに捨てられてしまう食品を「食品ロス」といいます。食べ物を捨てることはもったいないことですし、処分によって二酸化炭素が発生し環境に負荷をあたえます。食品ロス削減のために何ができるか考えてみませんか？少し意識して行動するだけで、その積み重ねが大きな削減につながります。

◆食品ロスってどのくらい？

県内では1年間に82,000トン（令和元年度）の食品ロスが発生したと推計されています。これは県民1人あたりの分量に換算すると、年間で約45kg、1日あたりでは約124g。毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てていることになります。



◎今すぐできる食品ロス削減

毎日の生活で「少し意識して取り組む」だけで、食品ロス削減につながります。早速今日から始めましょう！

〈買い物をするとき〉	〈料理をするとき〉	〈外食をするとき〉
<ul style="list-style-type: none"> 事前に冷蔵庫の在庫を確認し、買すぎないように心がけましょう。 期間限定品や安売りの買すぎに注意しましょう。 買った食材は鮮度を保つよう適切に保存しましょう。 <p>たりないものは...</p>	<ul style="list-style-type: none"> 残っている食材から使い切りましょう。 おいしく食べられる量を作りましょう。 野菜の皮は過剰に除去しないようにしましょう。 「賞味期限」と「消費期限」の違いを意識して料理しましょう。 料理の食べきりを心がけましょう。 <p>ブロッコリーは茎もおいしいよね</p>	<ul style="list-style-type: none"> まずは食べきれそうな量を注文し、足りなければ追加注文しましょう。 苦手な食べものが入っていないか、どのくらいの量が注文時に前もって確認しましょう。 <p>ピーマン入ってるけど食べられる？</p>

◆食材を無駄にしない！ 野菜の切り方

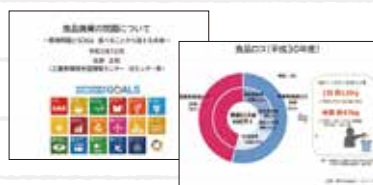
<p>なす</p> <p>ヘタの先を包丁で切り、残ったところを手で取る。</p>	<p>キャベツ</p> <p>芯を切り取り、捨てずに薄切りや、みじん切りにして使う。</p>	<p>たまねぎ</p> <p>上部を少し切り皮をむく。残った茶色い皮のみ包丁で切り取る。</p>
---	---	---

◎食品ロス削減啓発プロジェクト 「みんなえがおに！学んで削減、三重の食品ロス」

事業者、団体、行政などさまざまな立場の皆様の取組を、ホームページで紹介しています。

◆動画で学ぶ食品ロス

web 講演「食品廃棄の問題について～環境問題とSDGs 食べることから変える未来～」



プロジェクトのページ→

