

冷蔵庫の整理整頓で 食品ロスを減らそう

冷蔵庫に入れたはずの食材が迷子になってしまったことはありませんか。入れたことを忘れて腐らせてしまったことはありませんか。無駄をなくして食品ロスを減らすために、冷蔵庫の整理整頓をしてみましょう

問合せ 環境課環境係 ☎内線 3071

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です。日本では年間2550万トン(※)の食品廃棄物などが出され、このうち食品ロスは612万トン(※)です。国民1人当たりに換算すると、茶碗一杯分(132g)の食べ物が毎日捨てられていることになります。

冷蔵庫の扉を開けた瞬間に、どこに何がどのくらいしまっているかが分かれば、必要なものをすぐに取り出すことができ、無駄にすることがなくなります。新型コロナウイルス感染症の影響で外に出られない時こそ、冷蔵庫の食材を整理整頓して、家で過ごす時間を有効に使ってみてはいかがでしょうか。

メニューを考えた買い物

不要な外出を控える中、食材のまとめ買いなどを行っている人は多いと思いますが、買い物前に、目安として1週間で使い切る量を改めて考えてから出掛ける習慣付けをすることが、無駄をなくす第一歩です。

例えば、「キャベツひと玉でどのようなメニューができるか」「ダイコン1本は使い切れないから2分の1にしよう」など、少し時間はかかりますが、無駄をなくそうという意識から買いすぎを防ぎます。家計も助かる上、スムーズな買い物ができるので、不特定多数が集まるスーパーで長居をすることもなくなり、

▶ 消費者向け
☎ 0570-080180
▶ 事業者向け
☎ 0570-000930

レジ袋有料化
2020年7月1日スタート
レジ袋削減にご協力下さい

プラスチックは生活を便利にする一方、廃棄物や地球温暖化などの課題もあります。これらの解決に向け、7月1日より全国でプラスチック製買い物袋の「レジ袋」を有料化します。自身のライフスタイルを見つめ直し、袋を持ち歩くなどプラスチックを賢く使う工夫を考えてみましょう。

コロナ対策にもなります。

出掛ける前には買い物袋の持参も忘れずに。7月1日(水)には、全国でレジ袋が有料化されます。身近なエコ活動として意識しましょう。

冷蔵庫の収納 残り物レシピも

冷蔵庫の整理整頓を通して、食品や食材などを無駄なく使い切り、食べ切るための収納ポイントを場所ごとに紹介します。一度に使い切れず、余ってしまった野菜などの活用レシピも紹介しますので、お楽しみください。

無理なくできることから始め、食品ロスを減らしていきましょう。