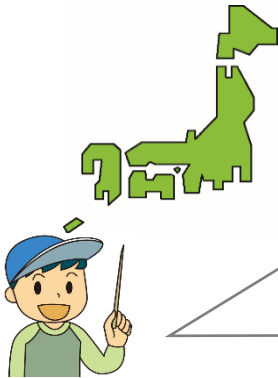


食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

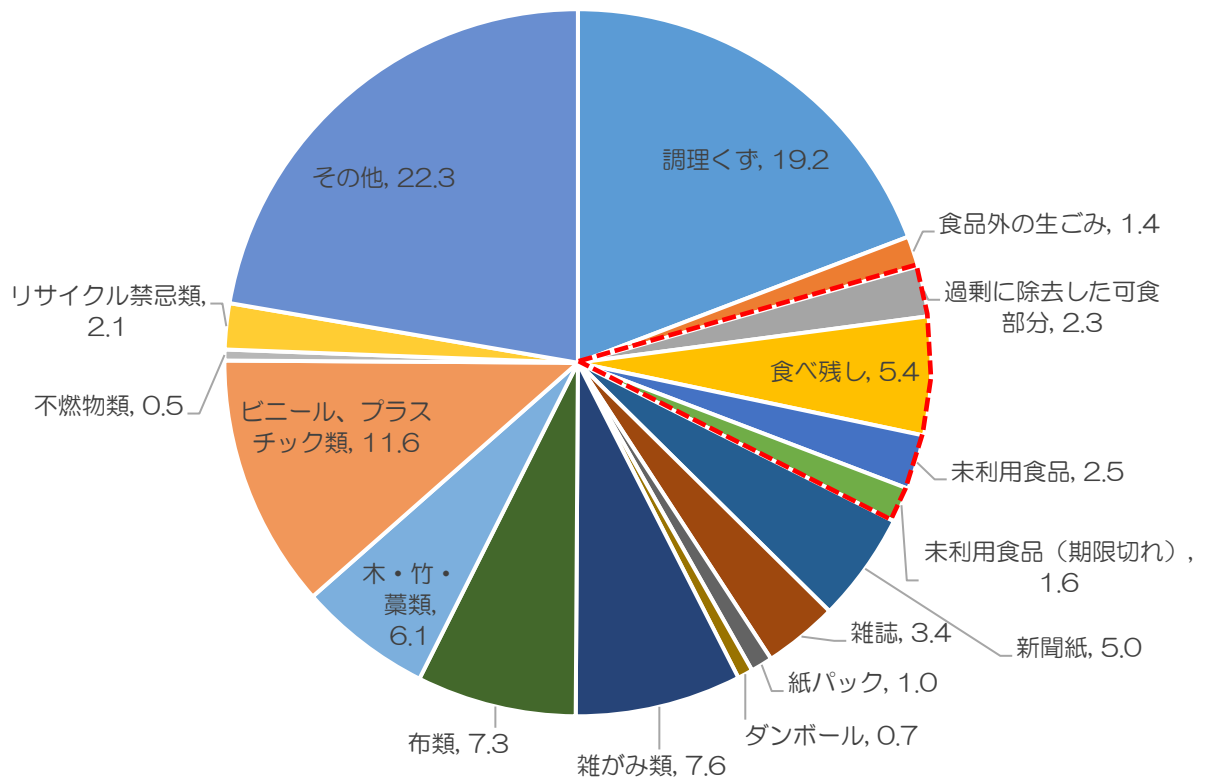
食べ残し 過剰除去 未利用食品（期限切れなど）が問題になっています。



日本では、1年間に約523万トンの食品ロスが発生していると言われているよ。
 1人1日当たり約114グラム捨てていることになるんだね。（環境省および農林水産省の令和3年度推計値）

彦根市では、平成29年度から令和元年度の3年間、家庭から出される燃やすごみの内訳を調べました。

この調査で、燃やすごみに占める食品ロスは、約11.8%でした。



家庭系収集ごみ組成の平均

まずは、おいしく食べることから！

- 食べ物に感謝して残さず食べよう。
- 自分が食べきれぬ量を見つけよう。
- 食べきれないときは、家族で分け合って食べよう。



「買いすぎた」、「買い置きしてた」

同じものを買って使い切れないということはありませんか？

- 買い物の前には、冷蔵庫や家の中にあるものを確認しましょう。
- 普段から冷蔵庫などの食品の保存場所を整理しましょう。
- 食品の保存場所を目立つ場所に変えてみましょう。

使いきりを心がけて！

- 買い物は、必要なものを必要な量だけ買いましょう。
- 食材は、必要な分で調理し、できるだけ使いきりましょう。
- 賞味期限や消費期限の近い食材から食べましょう。
- 皮を薄く剥いたり、切り落としている部分を減らしたりしてみましょう。
- 残ってしまった食材や食べきれなかった分は、ほかの料理にアレンジしてみましょう。



期限表示に注目！

過度な鮮度志向はありませんか？

- 賞味期限は、おいしく食べることができる期限です。
比較的保存がきく食品に記載されています。
期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。
- 消費期限は、期限を過ぎたら食べないほうがよい期限です。
傷みやすい食品に記載されています。
ただし、一度開封したものは、期限表示にかかわらず、早めに食べましょう。