

食べものに、
もったいないを、
もういちど。

とっとり 食べきり協力店

●日本の食べ残しなどの食品ロスは年間約500~800万トン。
⇒なんと、米の年間生産量に匹敵し、1人当たりに換算すると、おにぎりを毎日約1~2個分捨てていることに!!

●家族や友人との外食は、楽しみの一つ。
●でも、意外にボリュームが多かったりして、食べきれない時も。
⇒そんなときは、注文前にお店の方に一声かけてみよう。
適量注文でおいしくいただきましょう!!

今日からできる!! 食べきり10アクション

買い物では

- ☑食品を買わずすぎない
(買い物前に冷蔵庫のチェックを!)
- ☑ばら売り、量り売りなどを利用
(無駄なく必要な分だけ購入を!)
- ☑賞味期限や消費期限の残り期間が短いものを選んで早めに使い切る

料理では

- ☑週に1回は「冷蔵庫一掃デー」
(消費期限が近い食品を使い切り!)
- ☑作りすぎない(食べられる適量を!)
- ☑捨てていた野菜の皮や残った食品を他の料理に利用(食品を使い切り!)

食事では

- ☑残さず食べる(好き嫌いをなく!)
- ☑早めに食べる
(残った料理は適切に保存を!)
- ☑外食では食べられる量を注文
(小盛りメニューの利用や宴会での食べきり呼びかけ!)

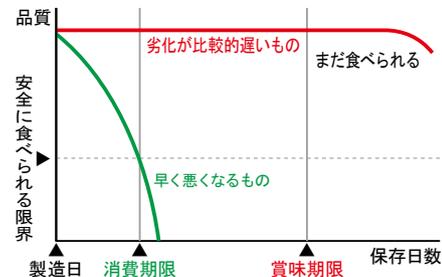
それでも出てしまう 食品ロスは

- ☑段ボール堆肥や生ごみ処理機で堆肥化して利用
(とっとり流コンポスト実践マニュアルを参考に!)

「賞味期限」を正しく理解!

- 食品の期限表示は、「賞味期限」と「消費期限」の2種類があります。
- 「賞味期限」は、「おいしく食べることのできる期限」です。
- 賞味期限を過ぎてもすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

賞味期限と消費期限のイメージ



問合せ先

県庁循環型社会推進課
電話：0857-26-7198
ファクシミリ：0857-26-7563

【とっとり食べきり運動ホームページ】

<http://www.pref.tottori.lg.jp/tabekiri/>

