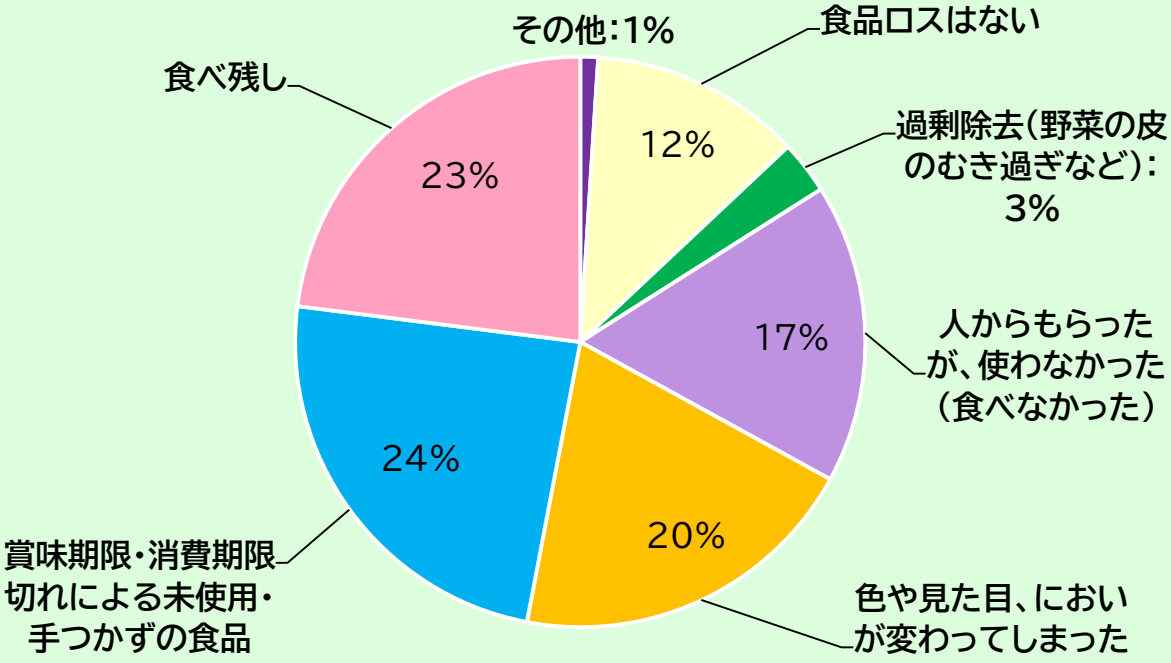
食品ロスゼロへ

伝え広めよう、もったいないとありがとうの気持ち

食品ロスって何だろう？

食品ロスは、「食べ残し」や「売れ残り」、「期限が近い」など、さまざまな理由で、食べることができるのに捨てられてしまう食品のことで、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階で発生しています。
令和元年度の津山市の食品ロス量の推計は、3,162トンで、市民1人1日あたりに換算すると86．0グラムになります。

食品ロスに関する住民アンケート（令和４年度：津山市）
～家庭からの食品ロスの理由～



津山市環境事業課　TEL:0868-22-8255

市では、「伝え広めよう、もったいないとありがとうの気持ち」をスローガンに食品ロス削減の取組を進めます。
食べ物とそれを作ってくれた人に感謝し、食べ物を捨てるのは”**もったいない**”という気持ちを持って食品ロスを無くしましょう。

食品ロスを減らす3つのコツ

❶買いすぎない

買い物前に冷蔵庫や保管庫の食材と期限を確認する

使う分、食べきれる量だけ買う

❷使いきる

野菜を使いやすく加工して冷凍保存する

冷蔵庫や保管庫を整理して期限切れを防ぐ

※料理レシピサイト「クックパッド」の
食材を無駄にしないレシピは右のQRから

❸食べきる

余ったおかずはリメイク料理に使う

外食では食べきれる量を注文する
小盛りメニューを利用する

他にも、日常生活で食品ロスを減らすことができる取組はたくさんあります。
まずはできることから、一つずつはじめていきましょう。