

みんなで広げよう！

食品ロス削減のわ

ご自身の知識を周りに伝える、地域の取組に参加してみる・・・
あなたの小さな一歩が、食品ロス削減の「わ」を広げます。

賞味期限＝「おいしいめやす」

正しく保存していた場合「賞味期限」を多少過ぎてても直ちに食べられなくなるわけではありません。
期限表示を正しく理解すれば、食材を無駄なく使いきり、食費の無駄も防げます。

消費期限？ 賞味期限？

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。

いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は、「おいしく食べることができる期限」です。

賞味期限は、過ぎててもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

消費期限と賞味期限のイメージ



通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

家庭で余っている食品の活用

割引販売で購入したけれど結局使わなかった食品、余ってしまったものも・・・家に眠っていませんか？
食品ロス削減には、未利用食品の有効活用も重要です。

フードドライブ活動

家庭で余っている未開封で賞味期限前の食材を集めて、フードバンクや福祉施設などに提供する活動のことです。

スーパーマーケットや地方自治体などで、常設の専用BOXが設置されているところもあります。
あなたのお住まいの地域の活動を調べてみましょう。

届けるぞー



フードバンクって？

家庭だけでなく、食品関連企業や農家などから、未利用食品の提供を受けて、必要とする人や施設などに届ける団体のこと。

規格外食材の活用

サイズが規格に合わない、傷があるなどの理由で捨てられてしまう食材。十分食べられるのにもったいないですね・・・
こういった食材を選ぶことも、食品ロス削減につながります。



～令和6年度「めざせ！食品ロス・ゼロ」川崎コンテスト 消費者庁長官賞～



ふだん使いでカンタン備蓄

缶詰や調理不要なレトルト食品などの備蓄食品は、うっかりすると期限を過ぎがち。
ふだんの生活やレジャーで使って、その分買い足すのがおすすめです。

めざせ！食品ロス・ゼロ

できることから、始めてみよう

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だのん。

日本では年間約500万トン、その半分は家庭から発生しているのん。毎日1人当たりおにぎり1個分の食べものを捨てている計算になるのん。
食品ロス削減には、家庭での取組がとても大事だのん。



食の環境プロジェクト
(食品ロス削減・食品資財促進)



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

