

外食編

1 店選び

食品ロス削減に積極的な店を選ぶ。

例 料理の量を選べる店



2 注文

食べられる分だけ注文する。

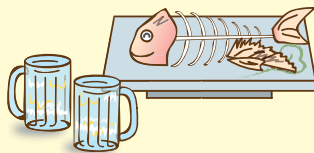
例 小盛メニューを活用する。



3 食事

料理をおいしく食べきる。

例 宴会時に食べ切りの呼びかけをする。



ごちそうさま!!

買物編

1 「賞味期限」を正しく理解する

「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限切れの食品は、自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。



2 買い物は必要に応じて

買い物前に冷蔵庫をチェックする。



3 残さず使いきる

表示に従って、正しく保存する。献立や調理方法を工夫する。



食べきりレシピやリメイクレシピを紹介しています

料理レシピサイト
「クックパッド」内
消費者庁のキッチン（公式）



「食品ロス削減国民運動」

NO-FOODLOSS プロジェクト

を展開中!!



食べものに、もったいないを、もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

日本では、食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」が年間621万トン※発生しています。

※農林水産省及び環境省「平成26年度推計」

大切なのは

一人一人が「もったいない」を意識して行動すること

国では、事業者と家庭、双方における食品ロスの削減を目指し、「NO-FOODLOSS プロジェクト」を展開しています。



平成29年10月版

のりしろ