

「ごちそうも食べ残したらそれはごみ」

「食品ロス」について考えよう



賞味期限

おいしく食べることができる期限

定められた方法により保存した場合に、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。
ただし、当該期限を超えた場合でもこれらの品質が保持されていることがある。

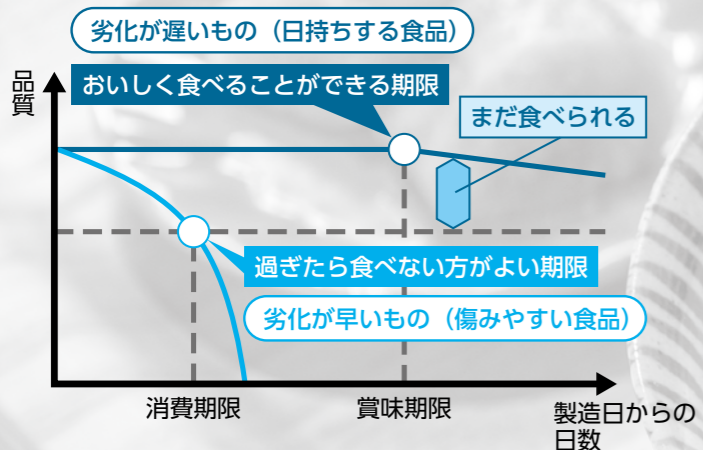
消費期限

過ぎたら食べない方がよい期限

定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い、安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限。

賞味期限と消費期限の違いを知ろう

食品の「期限表示」の意味を正しく知れば、食品を無駄なく食べることができるだけでなく、食費の無駄遣いも防げます。



★開封したものは期限に関わらず早めに食べましょう

COOL CHOICE 未来のために、いま選ぼう。

大磯町は「COOL CHOICE」に賛同しています！

CO₂などの削減に向けて自分ができることから始めよう！

10月は、食品ロス削減月間

食べ残し、売れ残りや期限が近いなど様々な理由で、食べられる食品が捨てられてしまう「食品ロス」。

日本の食品ロス量は、約600万tです。
食品ロスが大量に発生することは、食べものを無駄にしていることのほかにも様々な問題につながります。
食品ロスを含めた多くのごみの処理には、多額の費用だけでなく、燃焼させることで地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出増加などの環境への影響も発生します。

町でも食品ロス削減を進めるため、令和4年3月に「食品ロス削減推進計画」を策定しました。

私たち一人ひとりが食べ物を無駄なく、大切にすることはこれらの問題の解決につながります。

この機会に「食品ロス」について考えてみませんか？
問環境課 ☎(72)4438



日本の食品ロス量(約600万t/年)は、日本国民が毎日ご飯茶碗約1杯分の食品を捨てていることを意味します。

生ごみの減量化のご協力をお願いします

「生ごみ」は、私たちのライフスタイルに大きく関わっています。生活の中で楽しく生ごみを減らしていくために大切な方法をお伝えします。
ごみの量が減れば、ごみを出すときに必要なごみ袋の量も減らすことができます。家計にも優しい生ごみの減量化に積極的に取り組みましょう。

▼生ごみにしない

買いすぎや作りすぎに注意して、ごみを発生させないようにしましょう。

▼濡らさない

野菜の使えない部分は洗う前に切り落としたり、三角コーナーとは別に紙袋などに入れるようにしましょう。

▼水切りをする

水切りネットなどで水分を絞ることで、ごみの量を減らすだけでなく、匂いを減らすことができます。

▼乾燥させる

ペラダなどで乾燥用のネットを使って乾燥させることで、ごみを1/4にまで減量することができます。

▼堆肥化させる

コンポスターやキエーロなどの生ごみ処理容器を使用することで、「生ごみ」は「堆肥」に変わります。

町では生ごみ処理容器のあっ旋販売や電動生ごみ処理機の補助制度を行っていますので、詳細は町ホームページをご覧ください。