

- 2面◆参加してみよう
食品ロス削減イベント
- 4面◆令和3年度 認可保育園等の
入園申し込みを受け付けます

考えてみよう

食品ロス

おいしく
食べ切れる
量にしよう!

もったいない

もったいない

もったいない

こんなに毎日
捨てている
のか...

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です。日本では、毎日1人当たり132gの食品が捨てられており、その量は茶わん1杯分に当たります。

10月は食品ロス削減月間です。区では、食品ロス削減に向けてさまざまなイベントを実施しています。皆さんも、「もったいない」を合言葉に参加しませんか。

食品ロスの原因

食品ロスの約半分は家庭から出ています。

- ▶ 食べ残し…作り過ぎ等で食べ残された料理
 - ▶ 過剰除去…野菜の皮を厚くむく等、食べられる部分まで除去してしまうこと
 - ▶ 直接廃棄…冷蔵庫に入れたまま等、調理されずに捨てられてしまうこと
- 一人ひとりの工夫で、環境に優しい生活ができます。日ごろから意識して、できることから食品ロス削減に取り組みましょう。

一人ひとりが できること

- ▶ 外食するとき
 - 小盛り等の食べ切れる量の注文を心がける
- ▶ 調理するとき
 - 食べ切れる量を作る
 - 残った食事は味を変えてリメイクする
 - 皮を薄くむく等、ごみを減らす
- ▶ 買い物するとき
 - 必要なものだけを購入する
 - すぐに使う場合は、期限が近い食品を選ぶ

消費期限と賞味期限の違いを知っていますか

消費期限は、「安全に食べられる期限」で、過ぎた場合には食べない方がよいとされています。賞味期限は、「品質が変わらずおいしく食べられる期限」で、過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。正しく理解して、食品ロスを減らしましょう。

問合せ

清掃リサイクル推進課啓発指導係 ☎内線449

2面で、食品ロス削減に関するイベントを紹介します

新型コロナウイルス感染防止のため引き続きご注意を

都内では、家族間や会食、職場等での感染者が増加しています。感染予防には、日常生活の中での感染防止の基本を守ることが重要です。

問合せ

保健予防課感染症予防係
☎内線430

- ▶ 身体的距離の確保 (2m程度)
- ▶ マスクの着用
- ▶ 手洗い

区施設では一部利用制限等、感染拡大防止のための対応をしています。なお、発熱やせき等体調不良の場合は、利用を控えてください

～区政は区民を幸せにするシステム～