

食品ロスをへらすためにできること

☐ 買いものに行く前に、れいぞうこをチェック

☐ 賞味期限と消費期限について知る

☐ すぐ食べるものは、たなの手まえから買う

☐ つかう分、食べられる分だけ買う

☐ やさいの皮をむきすぎない・きりすぎない

☐ 食べきれる分の料理をつくる

☐ 好ききらいをなくす

☐ のこりものは別の料理に変身させる

☐ 外食で注文しすぎない

☐ 生ごみの水分をきってすてる

賞味期限と消費期限について正しく知ろう!

賞味期限

おいしく食べることができる期限

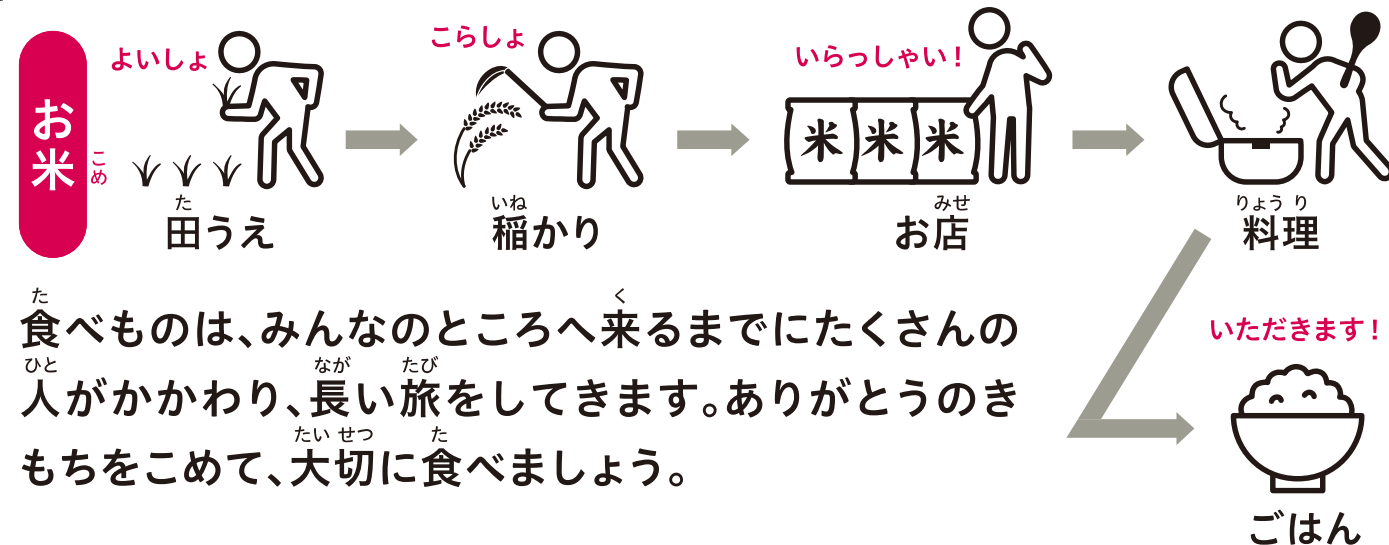
消費期限

すぎたら食べないほうがいい期限



2つの期限の違いを知って、食品ロスを減らそう!

● ありがとうのきもちをこめて、大切に食べよう!



食べものは、みんなのところへ来るまでにたくさんの人がかわり、長い旅をします。ありがとうのきもちをこめて、大切に食べましょう。

食べものにはたくさんの人のきもちがこもっています。

なるほど!

食品ロスゼロチャレンジ!!

チャレンジできたら色々をぬろう!

てまえどりできた?



賞味期限と消費期限の
ちがいがわかったぞ!

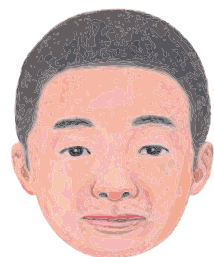


れいぞうこは
チェックした?



シールをはったり、
スタンプをおしてもOKだよ!

好ききらいを
なくしたいなあ....



食品ロスをへらすためのとりくみ

【お店のとりくみ】

てまえどり

商品は、手まえから期限の短いじゆんにならんでいます。すぐに食べるときは、手まえからえらぶことで、食品ロスをへらすことにつながります。

手まえからえらぶだけなら
かんたんだね!!



セブン-イレブン

クイズ

2024年11月8日に買いものにいききました。
買ってすぐ飲むなら、いつが期限の牛乳をえらぶ?
()に○をつけましょう。

賞味期限
24.11.15

()

賞味期限
24.11.18

()

賞味期限
24.11.20

()



【八戸市のとりくみ】

エコ料理教室

やさいを皮ごとつかった料理など、食品ロスが少ないレシピについて楽しく学ぶ料理教室を開かれています。



エコ料理の
レシピはコチラ



エコなレシピや アイデアの紹介

食品ロスやごみをへらすことにつながるエコなレシピやアイデアを募集し、すぐれた作品をホームページで紹介しています。



過去の作品は
コチラ

