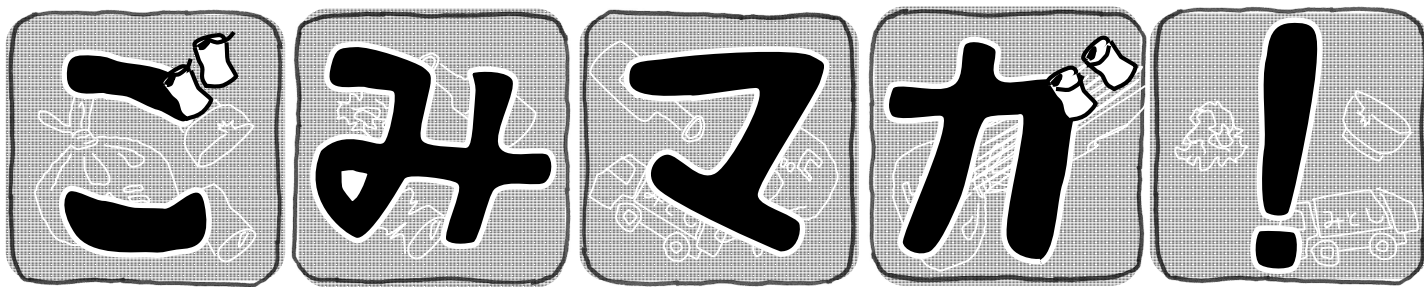


みと発！知るほどナルホド！ごみ情報紙

ご自由にお取りください！



編集：水戸市ごみ減量課

電話：029-232-9114

食品ロスとは…食べることができるのに捨てられてしまう食品のこと。

食品ロス削減推進計画が できました！

水戸市では、市民・事業者とともに「もったいない」を意識して食品ロス削減の取組をより一層充実させるため、「水戸市食品ロス削減推進計画」を策定しました！

【目標】

2033年度までに2021年度比で食品ロス発生量を10%以上削減

〔水戸市民ひとり当たり換算の食品ロス発生量〕

2021年度(現況)

■1日 約110グラム

■年間 約40キログラム

10%削減

2033年度(目標)

■1日 約100グラム以下

■年間 約36キログラム以下

計画の目標を達成するためには、
1日あたり10グラムの食品ロスを削減することが大事なんだね！
でも、具体的にはどんなことをすればいいのかなあ？

毎日の生活のなかでできることはたくさんあるわヨ！
今回は、計画のなかから**3つの取組**を紹介するわネ！

リサイクリン

1 家庭の30・10(さんまる・いちまる)運動を実践しよう！

家庭の30・10運動は、毎月30日と10日に冷蔵庫を空にする運動のことヨ！

冷蔵庫の中を整理したら、使いきっていないニンジンを見つけたよ！

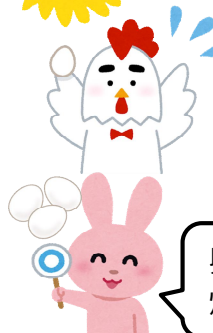
捨ててしまう前に、食材をレスキュー！

期限の近いものや傷みやすいものは優先して食べましょう

30グラム削減達成！

「ごみマガ！」は保存しておく役立ちます！
しみに出ないで、燃えるごみではなく資源物へ

2 期限表示をよーく見てみよう！



卵は賞味期限を過ぎてても
すぐに食べられなくなる
わけじゃないよ～！

卵の賞味期限が1日過ぎてたけど、
焼いたらおいしく食べれたよ！



賞味期限と消費期限のちがい

★賞味期限は「おいしく食べられる期限」

(過ぎててもすぐに捨てずに、まだ食べられるか見てみよう！)

★消費期限は「安心して食べられる期限」

50グラム削減達成！

3 外食のとき、食べ残した料理を持ち帰ろう！



頑張っても食べきれない…。残してしまった料理は
お店の人に持ち帰りができるか聞いてみてネ！



外食時は食べきれる量を注文して食べることが基本！
持ち帰りは衛生面に注意して、自己責任で行いましょう

50グラム削減達成！

目標を達成するためには、ひとりひとりが「もったいない」を合言葉に食品ロス削減を意識することが大切です

ご協力よろしくお願いします！



【水戸市食品ロス削減推進計画の概要】

基本方針1

啓発活動・教育による食品ロス削減
意識の醸成

- ①食品ロス削減に向けた啓発・情報発信
- ②食品ロスを正しく学ぶ機会の充実

基本方針2

食品ロスの発生を抑える環境づくり

- ①食べきり運動の推進
- ②食材を無駄なく使いきる環境づくり

基本方針3

市民、事業者、行政の協働による

食品ロス削減の推進

- ①未利用食品の有効活用の推進
- ②食品関連事業者における取組の促進



10月は食品ロス削減月間です！

2022年度の食品ロス発生量は約472万トン（環境省推計）、これは食料支援機関である国連WFPが世界中の貧困や災害、紛争等によって困窮した人々へ支援する食品量と同じくらいなんです…(T_T)
10月はいつもより「もったいない」を意識して、食品ロスを減らすためにひと工夫してみませんか？

【お買い物メモ】

すぐ使う食品は、
陳列棚の手前から取る
「てまえどり」を実践！

【お料理メモ】

食べきれる量を作って
残さず食べる！
余った食材は全部いれて
スープにする！



食べきれない未利用食品は

「きずなBOX」に寄付しませんか？

寄付可能食品や

設置場所の詳細はこちら→



「ごみマガ！」のバックナンバーはこちら→



編集後記

この前冷蔵庫を整理していたら、棚の奥から化石のようなニンジンが出てきて悲しくなりました…。奥においた食材を見落とさないために縦長のトレイを導入したら、冷蔵庫の中がスッキリしました！皆さんの冷蔵庫整理術もぜひ教えてください！（うさに）