

食品ロスをへらそう！

食品ロスとは？

手つかずの食品や食べ残しなど、
本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。
食べ物を捨てるることは『もったいない』ことに加えて、
環境にも悪い影響を与えててしまいます。



食品ロスを削減する行動をしてみましょう

すぐにたべるなら、 てまえから とってね！



「てまえどり」を習慣に！

「てまえどり」とは、買ってすぐに食べる場合には、商品棚の手前に並べられている、消費期限・賞味期限の近い商品や値引き商品などを積極的に購入することで、食品ロスを削減していくことを目的としています。

買い物時には

☆事前に家にある食材を確認して必要な分だけ買いましょう。

家庭では

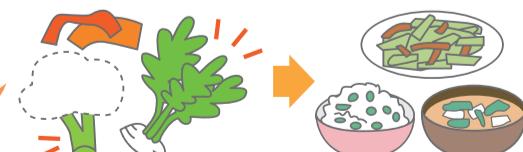
☆記載された保存方法に従って、適切に保存し、無駄なく使いましょう。
☆調理の際には家族の予定なども考慮し、食べきれる量の料理を作りましょう。

外食時には

☆食べきれる量を注文しましょう。
☆料理はおいしく食べきりましょう。

量が多いと思う時には小盛
メニュー やハーフサイズを
選びましょう。

エコクッキングにチャレンジ！
「クックパッド
消費者庁のキッチン」で
参考レシピを検索できます。



お問い合わせ

広島市ごみ減量・リサイクル実行委員会事務局
(広島市環境局業務部業務第一課)
TEL:(082)504-2748 FAX:(082)504-2229
E-mail:gyomu1-shido@city.hiroshima.lg.jp

10月は
食品ロス削減月間
NO-FOODLOSS PROJECT
10月30日は食品ロス削減の日

スマイル!ひろしま
食べものに、
もったいないを、もういちど。
食品ロスをなくして、
広島に笑顔を広げよう。



広島市ごみ減量・リサイクル実行委員会は
持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

