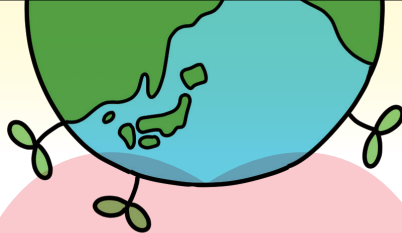


広島市からのお知らせ



マイバッグや  
マイボトルを  
持参することも  
エシカル消費だよ



# エシカル消費を始めよう!

エシカル消費とは、人や社会、環境に配慮した消費行動をすることで、住みよい社会の実現につなげていこうという取組です。  
環境に配慮した取組を紹介します。

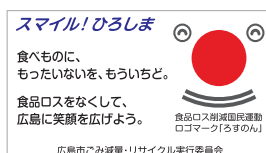
## てまえどりにご協力を!



お店の商品棚に、  
ポップやポスターを  
掲示しています。

買ってすぐに食べる場合は、商品棚の手前に並べられている、販売期限の近い商品や値引き商品などを積極的に購入しましょう。  
お店で発生する食品ロス※の削減につながります。

※食品ロス:まだ食べられるのに捨てられる食品のこと。



ご協力を

値引き商品

期限が近い商品

## 食品リサイクル・ ループの 商品を選ぼう!

「食品リサイクル・ループ」とは、どうしても出てしまう調理くず※や食品ロスを肥料や飼料にリサイクルし、その肥料や飼料を使って野菜や魚などを育てる循環型モデルのことです。

※調理くず:野菜の芯や皮、魚のあら、卵の殻など。



選ぼう!



ひろしま  
食品リサイクル・  
ループ

食品リサイクル・ループの商品をPRするロゴを  
作成しました!

このロゴやポップがある商品  
を積極的に選んで、お店が行っ  
ている環境に優しい先進的な  
取組を応援しましょう!

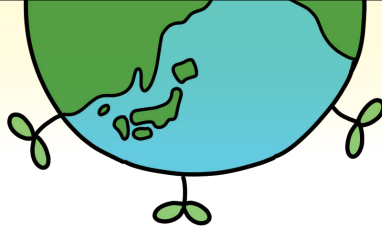


お問合せ先  
広島市環境局環境政策課

TEL:082-504-2505 FAX:082-504-2229  
E-mail:ka-seisaku@city.hiroshima.lg.jp

リサイクル適正(A)

この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクル出来ます。



まだ食べられるのに  
捨てちゃうなんて、  
もったいないね



広島市の美化・減量化マスコット  
「あらら」

# 食品ロスをなくそう！

約275万トン

約247万トン



合計 約**522**  
万トン

日本の食品ロス量は、年間約522万トン(推計)。

日本人1人당に換算すると、  
1日にお茶わん1杯分のごはんを捨てていることになります。

その約半分が家庭から発生していることをご存じですか。

家庭の食品ロスは、手つかず食品や食べ残し、  
野菜の皮をむき過ぎるなどの過剰除去が主な要因です。

「もったいない」を合言葉に、  
一人ひとりができることから食品ロスを減らす  
工夫をしてみましょう。

毎日お茶わん1杯分が  
捨てられているなんて...



広島市の食品ロス量は、年間約3.2万トン(推計)。  
マツダスタジアムの約1.3杯分に相当します。



## 買い物の時は

買い物の前に、家にある食材をチェックして、必要な分  
だけ買いましょう。



買い足す前に、  
冷蔵庫に  
余っている食材を  
ムダなく使いましょう。

すぐに食べるものは、  
商品棚の手前から  
とりましょう。

「てまえどり」を  
心がけよう！



## 外食の時は

食べきれぬ量だけ  
注文し、おいしく食  
べきましょう。



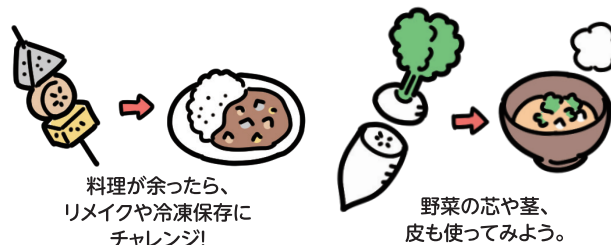
完食!!



## 家庭では

期限表示をチェックして、捨てることのないようにしましょう。

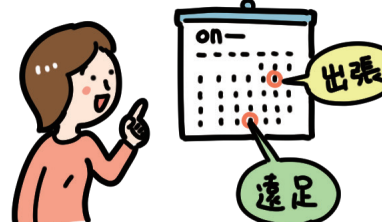
- 賞味期限...おいしく食べることができる期限。  
すぐに食べられなくなるわけではありません。
- 消費期限...過ぎたら食べないほうがよい期限。



料理が余ったら、  
リメイクや冷凍保存に  
チャレンジ!

野菜の芯や茎、  
皮も使ってみよう。

詳しくは広島市ホームページで! 「広島市 エコクッキング」で検索



家族の予定などを  
考慮し、  
食べきれぬ量の  
調理をしましょう。

生ごみは  
しっかりと水を切りましょう。



新聞紙などに包んで  
捨ててください。



## 後片付けは