

はじめよう!

食品ロス

の削減

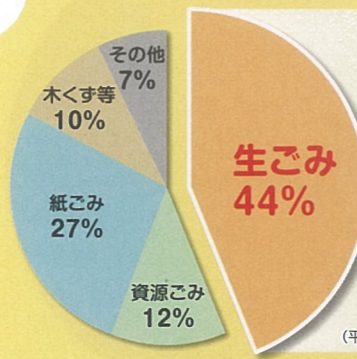
食品ロスの量をマツダスタジアムに換算すると、約1杯分になるよ!

食品ロスってどのくらい出ているの?

下の写真は広島市の家庭から出される可燃ごみ200kgの中から見つかった「手つかず食品」です。広島市の家庭から1日に出される可燃ごみの量が約400トンであることから、1日にこの写真の約2,000倍分の手つかず食品がごみとして出されていることになります。

食品ロスとは?

生ごみの中には、**手つかず食品**や**食べ残し**など、本来食べられるのに廃棄されるいわゆる「**食品ロス**」が含まれています。



広島市の家庭から出る生ごみは、**年間約6.5万トン!** 可燃ごみのうち、4割以上を占めています。

(平成26年度組成分析結果より)

生ごみの内訳

調理くず 75%

手つかず食品 13%

食べ残し 12%



1日にこの写真の約2,000倍の手つかず食品が広島市内の家庭から捨てられているなんてもったいない



STEP1 買い物

1 買い物前に、在庫チェック



賢い冷凍方法



肉

1回にする分に分けて冷凍保存を!

2 必要な量だけ購入



3 食材を正しく保存

まとめ買いをしたときは



長ねぎ

水気を切って刻み、ビニール袋などに平らにして冷凍すると、便利!

STEP2 料理

1 野菜や果物の皮は、過剰除去しない



お役立ちレシピ



「消費者庁のキッチン(公式ページ)」において、「食材使いきり」、「残った料理のリメイク」など、食品ロス削減に役立つレシピを公開中です。

消費者庁のキッチン

検索

<http://cookpad.com/kitchen/10421939>

「賞味期限」=「捨てないといけない期限」ではないよ



- 賞味期限...おいしく食べることができる期限
- 消費期限...安全に食べることができる期限

2 食材は使いきり、食べきる



広島市のエコクッキング教室にもご参加ください。

「食材使いきり」、「残りもののアレンジ」など、食品ロス削減に役立つレシピ集をホームページで公開しています。

はじめよう!エコクッキング

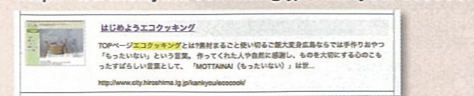
広島市ホームページ

<http://www.city.hiroshima.lg.jp/> を開き、上部の検索欄で「エコクッキング」を検索



はじめようエコクッキングをクリック!

<http://www.city.hiroshima.lg.jp/kankyoe/ecocook/>



生ごみを減らすためには...

STEP3 水切り 約80%

生ごみの約80%は水分です。



1 なるべく、ぬらさない

2 「ギュッと」しぼる

水切りすると...

臭いが減る!

ごみ出しもらくに♪

水分が減ると、運搬・焼却効率もUP!



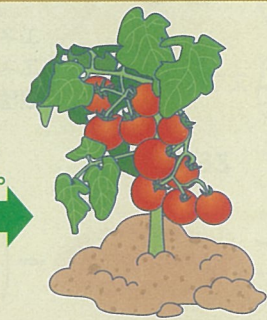
生ごみのたい肥化



広島市の生ごみリサイクル講習会にもご参加ください。



良質なたい肥ができるよ!



広島市のごみ処理経費 (平成26年度)

1年間 約108億円

生ごみが減るとごみ処理経費も減るよ!