

取り組みましょう

「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ！」

環境にも家計にも優しい生活「食材ムダにしま宣言！」

まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品を「食品ロス」というだリン☆

一人ひとりが「もったいない」を意識して行動することが重要だリン☆

国内の食品ロスは、570万トン（環境省・農林水産省2019年度）と推計されており、国民一人当たりで換算すると「**一年間で約45kg**」となり、**お茶碗一杯分の食べ物を毎日捨てている**こととなります。570万トンのうち、約半分の261万トンは一般家庭から出されているだリン☆

豊川市では、家庭から出される可燃ごみの約39%が生ごみで、そのうち食品ロスは約35%（環境省調査2019年度）と推計されます。また、**生ごみの「約73%」は水分**です。必ず水を切って出すだリン☆
「生ごみ“ギュツ”とひとしぼり」



©いなりん

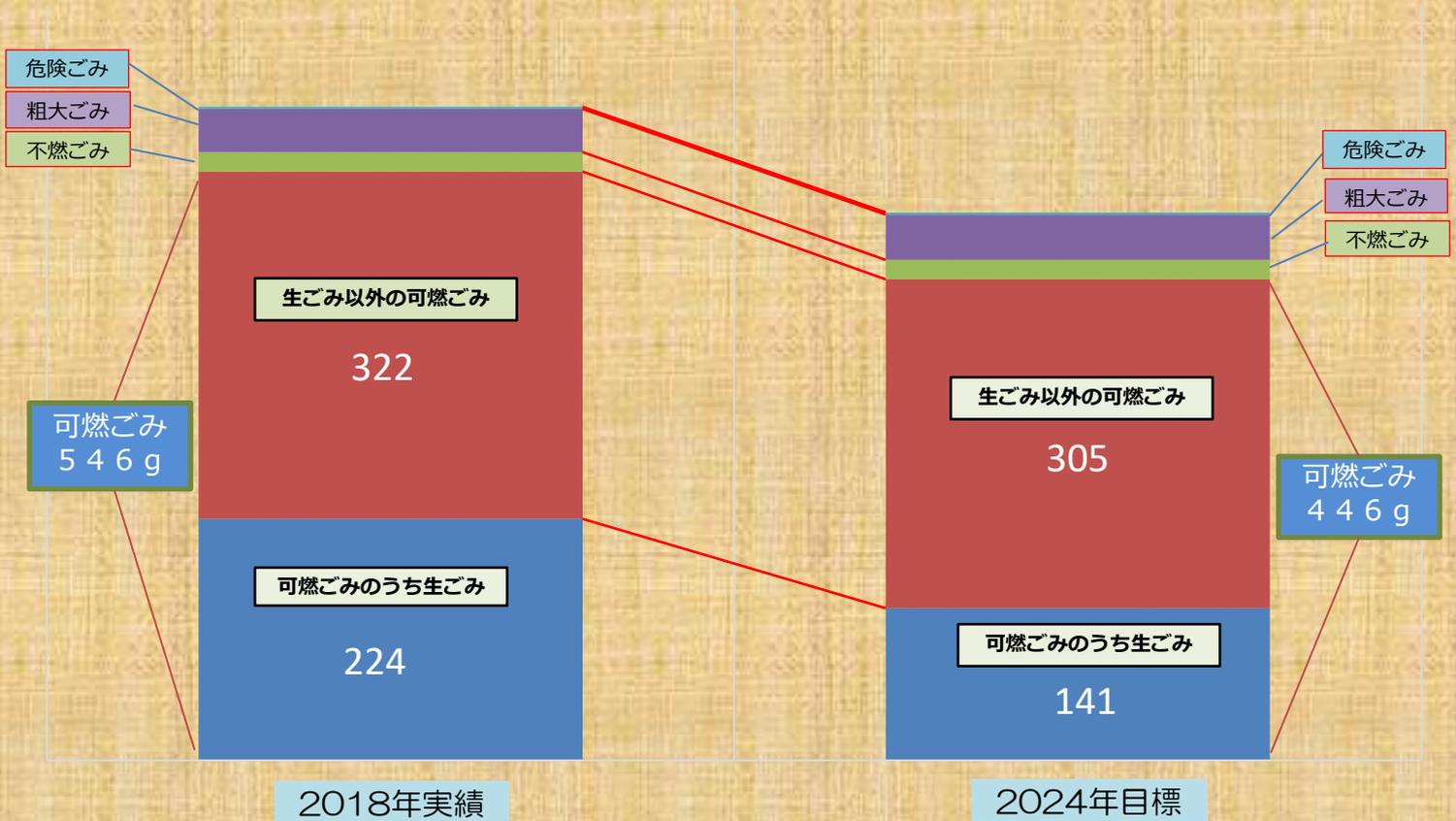
ご近所さんもやっています 「0(ゼロ)」を目指す**3つの行動!**

① 毎月「**10日**」「**20日**」「**30日**」は冷蔵庫の中身を**チェック**します。
★冷蔵庫の残った食材ですっきりクッキング
★賞味期限は、おいしく食べることができる期限です。
「**0(ゼロ)**」を意識します。

② ★**食べ残し***食べ切れずに廃棄
★**直接廃棄***賞味期限切れ等で廃棄
★**過剰除去***皮などを過剰に除去して廃棄
「**0(ゼロ)**」を目指します。

③ ★**買いすぎ**(買物時)
★**作りすぎ**(調理時)
★**注文しすぎ**(外食時)
「**0(ゼロ)**」を心掛けます。

豊川市の家庭系ごみ排出量内訳



★家庭系ごみ排出量：家庭系ごみから資源及び有価物回収を除いた量

※可燃ごみを2018年度実績より「100g/人・日削減」を2024年度までに達成することを目指します。

「買いすぎない」！「使いきる」！「食べきる」！

- ① 買い物前に冷蔵庫や食品庫にある食材をチェックして！
使う分、食べきれぬ量だけ買いましょう。
- ② 残っている食材から上手に使いきりましょう。
※作りすぎて残った料理はリメイクレシピなどで工夫！
- ③ 消費期限、賞味期限切れに注意しておいしく食べきりましょう。

月
日
()
日直



スマホ・携帯登録用
QRコード



これまで食べられないと思っていた野菜の皮や茎も、捨てる前に「消費者庁のキッチン」でレシピを探してみてください。

料理レシピサイト「クックパッド」『消費者庁のキッチン』(公式ページ)

消費者庁 クックパッド

検索



お問合せ 豊川市産業環境部清掃事業課
TEL89-2166 Eメール seiso@city.toyokawa.lg.jp