

今、私にできることは！

「食品ロス」について考えてみよう！



メディア等で最近、食品ロスについての放映が多くなっています。

まだ食べられるのに、捨てられている食品が多くあることを知っていますか。

食品がごみとなる理由のひとつに、家庭の食事や外食における「食べ残し」があります。

そこで千葉県では、食品ごみを削減するために、食品ごみを減らすさまざまな取り組みを進めています。そのひとつに『ちば食べきりエコスタイル（ちば食べエコ）』があります。「食べきり」の心がけを通して、身の回りの「もったいない」をもう一度考えてみませんか？

年間どのくらいの食材が「食品ロス」として捨てられているかご存知ですか？

食べ残しや賞味期限切れなど、食べられたはずなのに廃棄されてしまっている食べ物を「食品ロス」と言います。この食品ロスは日本全国で約646万トンにも上ると言われています。家庭からの排出量は289万トンと意外と多いことがわかります。国民一人あたりなんと毎日茶碗約1杯分を捨てていることになるのです。この289万トンもの「食品ロス」は私たちの工夫次第で限りなく0（ゼロ）にすることができるのではないかと思います。ひとつでも食品ごみを減らす取り組みをしませんか。

外食をするときは・・・

- ※メニューに小盛りやハーフサイズがあれば利用しましょう。
- ※ちょうどいい量の料理を注文しましょう。



宴会のときは・・・

- ※宴会のスタイルに合わせて、残さず食べきれる量を注文しましょう。
- ※会話と料理をゆっくり楽しみましょう。

ちば食べきりエコスタイルとは？
食べ物がごみになる量をできるだけ減らして、
ハク舌動です。

買い物のときには・・・

- ※家にある食材を確認して買い過ぎないようにしましょう。
- ※「ばら売り」や「少量パック」など上手に利用しましょう。

エコスタイルクッキング・・・

- ※食材は計画的に使い切るようにしましょう。
- ※食材は切り方や調理方法を工夫してなるべく無駄を出さないようにしましょう。

千葉県ホームページちば食べエコより

=ロバ隊長のマスコットが支援センターにきました=

2017年6月ちくちくボランティアで作って下さったロバ隊長の大型マスコットが支援センターに届きました。ちくちくの講師をしてくれた下村登代子さんの作品です。かなり目立ちます。立ち止まる人たちに認知症サポーターのお話をしたり、ロバ隊長は栄町で行うサポーター養成講座（小学生用）で子ども達にプレゼントすることを伝えています。今年も小学生用の

認知症サポーター養成講座を開催する予定です。
毎月第3金曜日

10時から12時まで
ふれプラロビーでオレンジサロンを開催しています。
お立ち寄りください。

