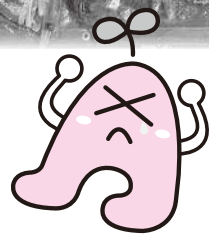


市が行っている家庭ごみの組成調査で、ごみ袋の中にあつた使われなまま捨てられた食品…



# すてちゃうなんてもったいない



●問い合わせ  
環境都市推進課 ☎(8888)5708

## ★片付けのポイント

### 1 整理と収納

整理は実際に使うものだけを残す作業。収納はすぐ使えるよう、「スタンバイ状態」にしておくことです。

「いる・いらぬ」の感情に委ねた判断ではなく、実際に自分が「使う・使わない」で物を仕分けると整理はうまくいきます。

使いやすい整理・収納することで冷蔵庫に眠ったままの食材などが減り、食品ロス削減につながります。

### 2

## 「まだ使える」と「実際に使う」は違う！

期限までに使う見込みのない食品、いただき物で未開封の調味料など…。自分では使わなくてもまだ使える食品は、友人に譲ったり、フードバンクの活用がおすすめです。



チラシ

## 食品ロス削減月間キャンペーン

食品ロス削減月間の10月に、市内のスーパーマーケットなどで『のこさない』がミライをかえる！』をキャッチコピーにキャンペーンを実施します。

のほりやチラシを掲示して、食品ロスの削減を呼びかけるほか、店舗の入口で啓発グッズの配布を行います。グッズを配布する店舗と日程は、市ホームページをご覧ください。

◆広報ID番号

1035537

本来食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」。秋田市では年間5千461ト、1日あたり約15トもの食品ロスが家庭から出ています(令和5年度)。これは毎日、ごみ収集車7.5台分もの食品が捨てられた計算になります。

日本全体では年間472万ト(令和4年度国推計)もの食品ロスが発生していて、その割合は、家庭から出るものと、飲食店や食品販売店、食品の製造過程などに出る事業系のもので、それぞれ半数ずつとなっています。

食べ物を捨てるのは、それを購入したお金を捨てるのと同じことに…。この機会に、自分の家から出る食品ロスについて考えてみませんか。



柳瀬わかかなさん

## ★冷蔵庫から食品ロスを 見直そう！

同じものを買ってきて腐らせてしまった、何か月も前に賞味期限が切れた食材を冷蔵庫の奥底から発見…なんてことはありませんか？これらはすべて食品ロスです。

整理収納アカデミアマスターの柳瀬わかかなさん直伝「食品ロスを減らすための冷蔵庫の整理術」で、冷蔵庫の「もったいない」を見直しましょう！

市ホームページもご覧ください。

◆広報ID番号 10016793

