のりしろ

残さず食べよう！

３０１０運動は，会食や宴会での
食べ残しを減らす運動です。

開始後３０分間
終了前１０分間
料理を楽しむ時間を
つくりましょう。

HAKODATE
函館市環境部

賞味期限・消費期限を正しく理解

「賞味期限」は
「おいしく食べることができる期限」，
「消費期限」は「食べても安全な期限」

冷蔵庫の中身を日々チェック

買い物に行く前には冷蔵庫を
チェックし，無駄な買い物を防止。

作りすぎには注意

食べきれる量をつくりましょう。
食べきれなかった場合は，他の料理に
作り替えるなど工夫しましょう。

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロスとは?

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。
「食品ロス」は，全国で年間約６４３万トン(※)。これを国民一人当たりに換算すると，“お茶碗一杯分の食べ物”が毎日廃棄されていることになります。
食べ残しはもったいないだけではなく，ごみの排出量を増やすなど環境負荷を増大させてしまいます。
食品ロス削減にご協力をお願いします。

※平成28年度推計