

「もったいない」を減らそう

札幌市の家庭から出る生ごみのなかには、 食べ残しや手つかずの食品がたくさん含まれていて、 なんと年間で、約2万トンも捨てられているのです。

たとえば、

4人家族では年間約40kg、

約2万3000円もの食品をムダにしていることになります。冷蔵庫整理で

☆蔵庫整理で「使い忘れ」 「食べ忘れ」 「食べたれ」

ほんの少しの 心がけで 食品ロスは 減らせます

- - t o
- ☑ 置く場所を決める。



最後まで

おいしく

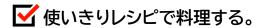
食べよう

食べものを ゴミにしない

☑ 買い物リストを作る。

☑ 使いきれる分だけ買う。

☑ 食べきれる量だけ作る。



【 【 作りすぎたら「リメイク料理」

『 ポテトサラダ 』

春巻きの皮に、ハムとチーズと一緒に 巻いて揚げて「ポテサラ春巻き」

『 シチュー 』

チキンライスにシチューをかけて、 チーズをのせて、オーブンで焼いて 「シチュードリア」

期限表示を 正しく知ろう

「消費期限」安全に食べられる期限 傷みやすい食品に表示されています。 期限を過ぎたら食べないように。

「賞味期限」 おいしく食べられる期限 傷みにくい食品に表示されています。

「賞味期限切れ」=「廃棄」ではありません

※消費期限や賞味期限は、袋や容器を開けないで、表示どおりに保存した場合の期限です。一度開封したら、期限に関わらず早めに食べましょう。

地球の未来と家族の健康を守るために…

食生活を見直してみましょう

「環境に配慮した食生活」を心がけましょう。

札幌市は、「環境に配慮した食生活」と「北海道型食生活」を合わせた「さっぽろ食スタイル」を推奨しています。

さっぽろ市 I-Q03-21-1083 R3-4-107 ... 参考:「日曜日は冷蔵庫をお片づけ」札幌市環境局環境事業部

(エス・ディー・ジーズ)

SDGs

「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称。

人類がこの地球で暮らし続けていくために、2030年までに達成すべき目標です。

持続可能な世界を実現するための 17 のゴール(目標)と 169 のターゲット(取組・手段)から構成されており、地球上の誰一人として取り残さないことを誓っています。

SDGs は発展途上国のみならず、先進国も含めた全ての主体が取り組む普遍的なものであり、札幌市も「SDGs 未来都市」として選定されています。

SUSTAINABLE GEALS DEVELOPMENT GEALS





































『食』と SDGsの 関係は? ここ数年のサケ・サンマ・イカ等の記録的な不漁は、気候変動が一因ともいわれています。「食」は栄養のみならず、「環境」、「経済」、「社会」など、様々な分野に関連しており、SDGsが設定する 17 のゴールのほとんど、あるいは、全てにあてはまるのが特徴です。

食品ロスを減らすことも、SDGsの目標達成につながります











日本の食品ロスの量は年間 612 万トンに及びます。日本人 1 人当たりで試算すると、1 日約 132 グラムの食品ロスを起こしていることになります。

これは、**毎日お茶碗 1 杯分程度のご飯(おにぎり1個分)を捨てている**ことになります。 食品ロスを減らすことは、食料の効率的な確保だけでなく、廃棄処理のために発生する温室効果ガスの削

減による環境負担の軽減、経済面での生産性の向上にもプラスの効果をもたらします。

未来のために、食卓からできることを始めてみましょう!