

ご家庭で眠っている

食品 ありませんか？

フードドライブを開催します

家庭で余った食品を持ち寄り、必要とする人々や施設に寄付する活動がフードドライブです。持ち寄られた食品は、のわみ相談所・NPO法人のわみサポートセンターに寄付されます。

日時

5/27(月)~31(金)
午前9時~午後4時

会場

環境センター北館 リサイクル展示室
(一宮市奥町字六丁山52番地)



対象の食品について

- ・ 缶詰
- ・ インスタント食品 / レトルト食品
- ・ お米 / お餅
- ・ 乾物 (パスタ、うどん 等)
- ・ 飲料
- ・ 調味料
- ・ お菓子



平成31年2月に開催した際に提供のあった食品の一部

※ 賞味期限まで1か月以上あるもの
※ 未開封のもの(袋に破損がないもの)

※ 常温で保存できるもの(冷凍・冷蔵食品でないもの)
※ 生鮮食品でないもの

食品ロスを削減しましょう！

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことです。日本では年間約646万トン(平成27年度推計)発生しています。これは、国民1人当たり毎日139g(茶碗1杯分のご飯の量に相当)の食べ物を捨てていることになります。

買いすぎず、しっかり在庫管理

安いからといって必要以上にまとめ買いをして、使い切れなかった経験はありませんか？ 買い物へ行く前に食品の在庫を確認して、必要な分だけ買うようにしましょう。

自宅の棚の高いところや奥の方にある食品、しっかり管理できていますか？ プラスチックケースを活用したり扉にメモを貼ったりして、しっかり在庫管理しましょう。

間違った保存場所や保存方法は食品の保存期間を短くします。上手に保存しましょう。

無駄なく使い切る、食べきる

野菜の葉や茎、皮はどうしていますか？ 捨ててしまいがちなこれらの部分も工夫して調理してみましょう。きっと美味しく食べられるはずです。

料理を作り過ぎてはいませんか？ 料理は食べる分だけ作り、使い切れなかった食材や食べきれなかった料理は別の料理に活用してみましょう。

「消費期限」と「賞味期限」

「賞味期限切れ＝食べられない」ではありません。消費期限と賞味期限のちがいを理解して、無駄なく美味しく食べましょう。

	消費期限	賞味期限
意味	安心して食べられる期限 期限を過ぎたら食べない方が安全です。期限を目安に食べられるか判断しましょう。	おいしく食べられる期限 期限を過ぎても食べられなくなるわけではありません。見た目やにおいで食べられるか判断しましょう。
対象食品	お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど	スナック菓子、缶詰、ハム・ソーセージ、卵など

生ごみは水切りを

生ごみの約80%は水分と言われています。生ごみを捨てる際にギュギュッとしぼると大きじ4杯分(60cc)の水がしぼれます。これを市内の全世帯で毎日実践すると、年間約3,200トンのごみ減量につながります。ぜひご家庭で取り組んでください。

また、基本は「最初から濡らさない」ことです。皮をむいてから洗うなど、水に濡らさないことを心がけましょう。

詳しい内容は市ウェブサイトに掲載しています。ページID検索で「1023755」と検索してください。