

原因というのとは…

期限切れ

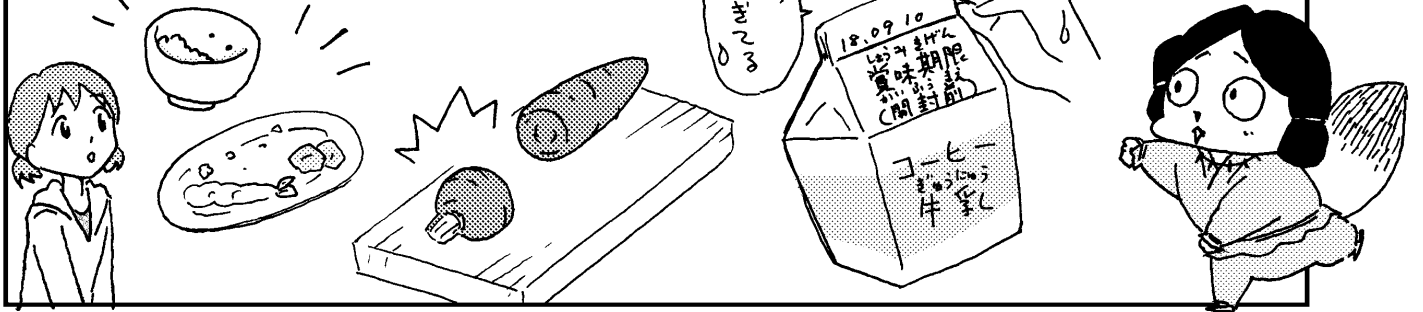
保存してある食品の消費期限や賞味期限が切れてしまった手つかずのまま捨ててしまう

余分に捨てている

野菜の皮を厚くむきすぎたりへたなどを取りすぎたりする

食べ残し

作りすぎて食べきれなかったり好き嫌いで残してしまったりする



じゃあ どうすれば食品ロスは減らせるのかな？

それには3つのポイントがあるよ！

1つ目は

賞味期限・消費期限とは ※1

賞味期限

品質が変わらずに

おいしく食べることができる

期限の目安



消費期限

安全に食べられる期限

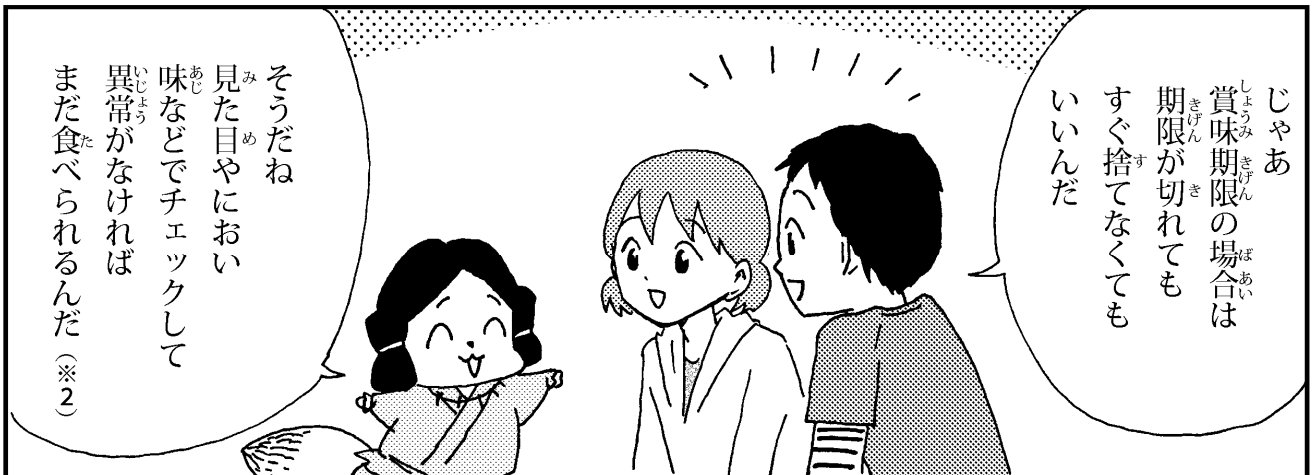
期限を過ぎたら食べない方がよい



食品の賞味期限・消費期限を正しく理解すること

じゃあ賞味期限の場合も期限が切れてもすぐ捨てなくてもいいんだ

そうだね見た目やにおい味などでチェックして異常がなければまだ食べられるんだ(※2)



※1 袋や容器をあけないままで、書かれた保存方法を守って保存している場合

※2 もし、賞味期限が過ぎた食品があったら、食べられるかどうか大人のひとと相談しよう