

ちょっと防ごうフードロス！

賞味期限を意識しよう

賞味期限が切れてしまい捨てちゃうことありますよね？そんなのもったいない！美味しい食材は美味しいうちに！日ごろから意識し、フードロス削減へ！

消費期限 22.9.10
製造所固有記号 +YHI
R A

フードロスの現状

現在、フードロスの割合は半分が家庭から、その中で食べ残し、直接廃棄、過剰除去の三つに分けられます。全体で300トン近い食品が廃棄されています。現状を知ることが、フードロス削減の第一歩です！

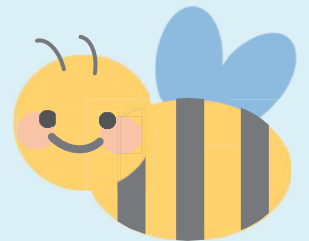
フードロスをなくす 3か条！

- 皮も食べられる！
- 残り物を作らない！
- 賞味期限をこまめに見る！

皮

アレンジ料理

野菜の皮はいろんなものに変身できます。乾燥させて野菜チップス、スムージーに加えれば栄養満点！他にもいろんな調理法があります。アレンジして美味しくいただきましょう！



一人一人が意識して少しずつなくしていこう！