

「てまえどり」を覚えてね!

お店で食品を選ぶ時、賞味期限・消費期限を確認して購入していますか?
 明日が期限の食品と、1週間後が期限の同じ食品の二つが並んでいると、どうしても期限が長い食品を手にとってしまいがちです。
 そうすると、期限が短い食品ばかりが売れ残り、期限を迎えると捨てられてしまい、食品ロスを増やすことになってしまいます。
 皆さんが行くスーパーマーケットやコンビニエンスストアでは、賞味期限・消費期限の短い食品が、皆さんから見て「てまえ」に置かれていることが多くあります。
 すぐに食べるものであれば、期限の短い「てまえ」から手を取り、食品ロスを減らしていきましょう。

《てまえどり(手前取り)》覚えてくださいね。



徳島市では、消費者庁及び徳島県と共同で、「てまえどり」キャンペーンを行っています。
 徳島市内の特定の店舗でこのようなステッカーを貼ってあるので、探してみてくださいね。

「出前教室」「子どもごみスクール」

徳島市では、皆さんのご希望に応じて各クラスや学校の行事等に向かい、ごみのゆくえやリサイクルなどについて勉強する「出前教室」を行っています。ご希望の方は以下の連絡先までご連絡ください。
 また、毎年夏休みには、おうちの方と一緒に参加できる「夏休み子どもごみスクール」を実施しています。普段は立ち入ることができないごみ処理工場を見学することができ、徳島市のごみ処理について実際の現場で体験することができます。新型コロナウイルス感染症流行のため現在は中止していますが、感染が落ち着いたら「広報とくしま」で開催のお知らせをしますので、ぜひ参加してくださいね!



「出前教室」の様子



「夏休み子どもごみスクール」の様子



発行 問い合わせ
 徳島市環境政策課
 〒770-8571 徳島市幸町2丁目5番地
 TEL 088-621-5202
 【徳島市ホームページ】 <http://www.city.tokushima.tokushima.jp/>
 【メールアドレス】 kankyo_seisaku@city-tokushima.i-tokushima.jp

こどもごみゼロん! ニュース

この「こどもごみゼロん! ニュース」は、徳島市のごみの現状や分別方法、リサイクルなどについて、お子さんに知ってもらうためのパンフレットです。お子さんと一緒に楽しみながらご覧ください。



キャラクター紹介「ごみゼロん!」
 徳島市のごみ減量マスコットとして誕生し、徳島市のごみを減らすために広報誌やパンフレットで活躍中。体はごみ袋でできていて、ごみを入れることができます。また、両手は大きくゼロという数字を作っており、徳島市のごみをゼロにしたいという気持ちを表しています。



うのこ たのこ とうり ゆう た かか す た
 売れ残りや食べ残し等の理由により、食べられるのにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことを「**食品ロス**」と言うんだよ。
 さいきん しょくひん へ うんどう せかいじゅう お
 最近では、食品ロスを減らすための運動が世界中で起こっているよ。

せかい やく にん ひとり えいよう ぶ そく う くる かつ やく
 世界の約9人に1人は栄養不足による飢えに苦しんでいて、その数は約**8億2800万人**！
 なか ほつてん としやうこく う いのち お こども かつ ねん かん やく
 その中でも発展途上国では飢えのために命を落とす子供の数は**年間約560万人**もいるんだ。



9人に1人

そんなにたくさん!?
 じゃあ、日本では一体どの位の食品ロスが出ているのかな?



にほん ねん かん やく まん しょくひん はい き ぶつ だ
 日本では年間約1,600万トンもの食品廃棄物が出されていて、その内522万トンは食品ロスとされているよ。
 ひとり あ まい におにぎり 1 個分 (約115g) のご
 はんを捨てているのと一緒なんだよ。

毎日!



せかいじゅう しょくじやう な こま ひとひと しょくじやう えん じよ ねん かん やく まん
 世界中で食料が無くて困っている人々への食料援助は年間約420万トンであり、日本から出る食品ロスの約80%にあたるんだ。日本から出る食品ロスがとても多くてもったいないというのが分かるよね。



図解

日本の「食品ロス」
 約522万トン

事業系
 (お仕事で出たもの)
275万トン

家庭系
 (お家で出たもの)
247万トン



世界全体の
 食料援助量(2020)
約420万トン

できることから始めよう

① 買いすぎず、使い切り、食べきる

か もの さい れい そう こ なか み かく にん
 買い物の際は、冷蔵庫の中身を確認してから、必要な食品を必要な量だけ買
 いましょう。
 のこ しょくざい つか のこ さい た
 残っている食材から使い、残さず食べま
 しょう。



② 食べきれなかったら、他の料理に

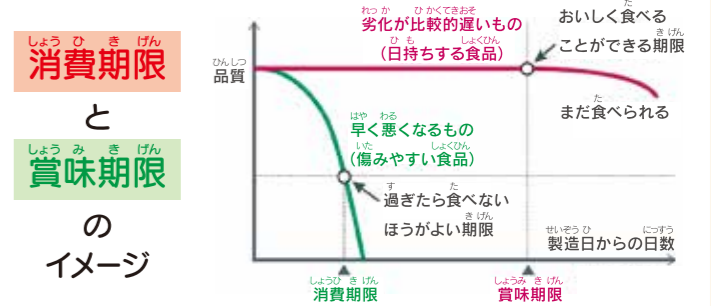
もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。
 料理レシピについては、消費者庁の公式キッチン【クックパッド】を参考にしてください。



クックパッドのQRコード

③ 消費期限、賞味期限を理解しよう

「消費期限」は「食べても安全な期限」で、「賞味期限」は「おいしく食べることでできる期限」です。
 賞味期限が過ぎてもすぐに廃棄せず、食べられる可能性があるため、見た目や臭いなどで個別に判断しましょう。



④ 持ち帰れるものは、持ち帰る

食べられる量だけを注文しましょう。外食時には小盛にしてもらったり、食べられない物は注文時に抜いてもらいましょう。食べられないとわかって注文することは食品ロスにつながります。
 お残しはいけません。持ち帰りができるかどうか、お店の人に確認してみましょう。



自分に何ができるか
 考えてみよう!

これなら全部
 できるかも!



食品ロス削減にご協力をよろしくお願ひします!