

～「もったいない」を意識して～

食品ロスを減らしましょう

食品ロスとは、食べることができるのに、食べ残しや売れ残りなどで捨てられてしまう食品のことです。農林水産省の推計によると、その量は全国で年間約 600 万トン。その約半分は一般家庭からのものです。「もったいない」を意識して食品ロスを減らしましょう。

料理では

食べられるものは捨てず、食材を余さず調理しましょう
(例：大根の場合、根の部分以外も調理して皮をきんぴら、葉を胡麻和えにする)

買い物では

買い物に行く前に、冷蔵庫を確認して、残っている食材から使用し、必要な食材をこまめに購入しましょう

食事では

宴会や会食時には、開始後 30 分間、終了前 10 分間は自席で食事を楽しみましょう

食中毒にご注意を！

気温や湿度の高い夏は食中毒が発生しやすい季節です。特に子どもやお年寄り、抵抗力の弱い人は注意が必要です。

次の「食中毒予防の 3 原則」をしっかり守って食中毒を防ぎましょう。



食中毒予防の 3 原則 ～食中毒の原因を「つけない」「増やさない」「やっつける」～

つけない

食材や手はもちろん、肉や魚を扱ったまな板や包丁もこまめに洗いましょう



増やさない

調理したらすぐに食べ、保存する場合は冷ましてから冷蔵庫へ入れましょう



やっつける

調理をする際は十分に加熱をしましょう



バーベキューでは

お肉による食中毒を予防するために、次のことを守りましょう。

- ①食肉は十分に加熱しましょう
- ②生肉とその他の食品を扱う場合は、器具を分けて使用しましょう
- ③十分な手洗い、使用後の調理器具などはしっかり洗浄しましょう



釣ってきたフグやもらったフグは絶対に食べないで

家庭でのフグの素人調理が原因で、食中毒が発生しています。釣ったり、人からもらったフグは絶対に食べないようにしましょう。



▶問い合わせ先 環境課環境班 (☎ 63-1111 内線 194)