

教えてマツタマン!

～第34回「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫～

問合せ 環境課ごみ減量推進係 ☎0562-92-1113



マツタマン：「食品ロス削減月間」でもある今月は、「新しい生活様式」の中でできる、食品ロス削減とごみ減量につながる工夫を紹介するよ！

その1 購入した食品は使い切ろう!

家にいる時間が増え、普段なかなかできない料理や家事にチャレンジするときは、冷蔵庫や食品庫の中身を確認・整理して、賞味期限や消費期限が近い食品や使いかけの野菜などを使い切る工夫をしましょう。

その2 豊明市食べ残しゼロ推進店を利用しよう!

市では、飲食店や小売業など25店舗（令和2年9月9日現在）を推進店として認定登録し、食品ロス削減に取り組んでいます。推進店一覧は、市ホームページからご確認いただけます。ぜひご利用いただき、食べ残しゼロの輪を広げましょう。

このステッカーが目印!



豊明市食べ残しゼロ推進店

その3 テイクアウト販売を活用しよう!

- ①目当ての飲食店がテイクアウト販売を行っているかどうか、事前に電話やホームページなどで調べてから買いに行きましょう。
- ②食事を注文するときは、食べきれぬ量にしましょう。
- ③食事を受け取ったらすぐに帰宅し、なるべく早めに食べましょう。
- ④食べ終わったら容器は軽く水ですすぎ、分別ルールを守ってリサイクルしましょう。



テイクアウトの容器はリサイクルできるので、可燃ごみではなく、プラスチック製容器包装のものは青い指定袋、紙製容器包装のものは資源として分別して出してね。ごみ減量のため、ご協力をお願いします!

太郎くん：「新しい生活様式」の中でも、食品ロス削減のためにできることはたくさんあるんだね。

マツタマン：そうだね。飲食店などを利用するときは、感染防止対策を忘れずにね！みなさんも、食品ロス削減にご協力をお願いします！