

10月は3R推進&食品ロス削減月間 日々の暮らしでできること

かけがえのない豊かな自然環境を未来に残していくため、毎日の生活から出るごみを減らし、環境にやさしい社会を築くことが求められています。自分にできることは何なのかを考えて、早速今日から始めてみませんか。

廃棄物対策課 ☎245-5379 FAX245-5624

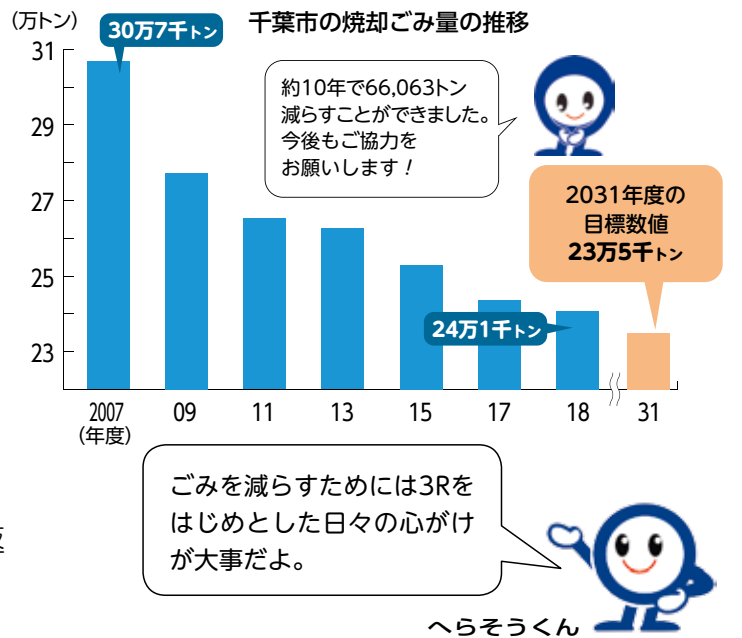
3R～ごみを減らすための3つのR～

3Rとは、Reduce (リデュース=ごみにしない・出さない)・Reuse (リユース=繰り返し使う)・Recycle (リサイクル=もう一度資源として活用) の頭文字をとったものです。3Rは地球環境を維持していくためにとても大切な考え方です。実践しましょう。

まずはリデュース
Reduce
～ごみにしない・ごみを出さない～
何より大切なのは、ごみそのものを減らすこと。ごみになるものはもらわない、ものをごみにしないことを心がけましょう。

つぎにリユース
Reuse
～ものをくり返し長くつかう～
ものを大切に長く使うことも、ごみの削減につながります。捨てる前に、まだ使えないか考えてみましょう。

さいごにリサイクル
Recycle
～資源として活用～
Reduce、Reuseに取り組んでも出ってしまったごみは、資源として活用するため、正しく分別して出しましょう。



次は、最近話題のテーマ、食品ロスと海洋プラスチックごみについて考えてみよう



おいしく楽しく食べきろう！～食品ロスを減らそう！～

食品ロスとは、食べ残しや賞味期限切れなどによりまだ食べられるのに捨てられている食べ物のことです。

日本では1年間に
643万トン
(2016年度推計)

国民1人当たり
毎日
お茶碗約1杯分

千葉市では
1年間に発生する家庭ごみのうち、手をつけていない状態の食品が
約3,000トン* (2018年度推計)

*家庭から出る可燃ごみを抽出調査したところ、1.8%が手つかずの食品でした。1年間に家庭から出た可燃ごみの量は15万8千トンなので、約3,000トンが手をつけていない状態で捨てられている計算になります。

食品ロスを減らす5つのススメ

- 1 買い物前に冷蔵庫の中身を確認しましょう！
- 2 食材は無駄なく使いましょう！
- 3 食べきれぬ量の料理を作りましょう！
- 4 好き嫌いせず残さず食べましょう！
- 5 それでも残った料理は、適切に保存して早めに食べましょう！



期限の近いものを買おう

ついつい、期限が先の商品を手にとってしまっていないか？すぐに食べる時は、期限の近いものを選びましょう。

また、消費期限と賞味期限の違いを意識しましょう。

- 消費期限＝安全に食べられる期限
- 賞味期限＝おいしく食べられる期限