

10月16日 世界食料デー 月間です

10月16日は国連が定めた世界の食料問題について考える日です。日本では10月を「世界食料デー」月間として、日頃から飢餓や食料問題の解決に向けて活動するNGO/NPO、国連機関が共同で情報発信を行っています。世界ではすべての人が食べられる食料が生産されているのに、13人に1人が十分に食べられていません。一方で、世界では生産された食料の1/3が捨てられています。

世界食料デーをきっかけに、私たちが毎日食べているものはどこから来ているのか考え、作ってくれた人に感謝し、自分たちが食べ物をむだにしないためにどうするべきか考えましょう。

貧困や格差、気候変動などのさまざまな問題の解決を目指す「持続可能な開発目標(SDGs)」では2030年までに「飢餓をゼロに」することや、フードロスを減らすことを目指しています。

食品ロスをへらしましょう



① 食品ロスをへらすために、家庭でできること ①

買い物では…

- ・ 買い物の前に、家にある食品をチェック!
→在庫を調べてから買い物に行きましょう。
- ・ 安いからといって買い過ぎない!
→使用する分だけ買うようにしましょう。
- ・ 残さず使いきる!
→表示に従って正しく保存し、献立や調理方法を工夫して、使いきるようにしましょう。

調理では…

- ・ 調理で作り過ぎない!
→食べられる分だけを作るようにしましょう。
食べきれなかったものは、冷凍するなど、保存方法を工夫しましょう。
- ・ 余ったら作りかえる!
→食べきれなかった場合は、他の料理に作りかえるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。

② 食品の期限表示を正しく理解しましょう ②

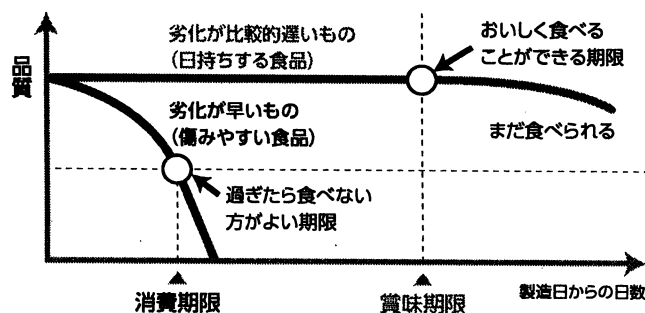
食品の期限表示は「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

消費期限 → 「食べても安全な期限」

賞味期限 → 「おいしく食べることができる期限」

賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。(消費者庁ホームページより)

消費期限と賞味期限のイメージ



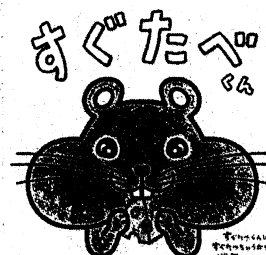
通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

③ 「てまえどり」運動～すぐたべくんをお手本に～ ③

スーパーマーケットなどの小売店では、年間何十万トンもの食品が期限切れによって廃棄されています。

日頃の買い物の中で、すぐに食べるものは積極的に商品棚の手前から取る「てまえどり」をすることで、販売期限が過ぎた食品の廃棄量を減らすことができます。

「てまえどり」運動とは、2021年6月より、農水省・消費者庁・環境省・一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会が連携して取り組んでいる運動です。



日本のスーパーマーケットでは、何百万トンもの食品が廃棄されています。この「賞味期限」は、安全に食べられる期間の目安です。
すぐ食べる時は、順番に取っていただきます。うれしいね。
JFAA Japan Franchise Association 国連食料

10月16日 世界食料デー 月間です

10月16日は国連が定めた世界の食料問題について考える日です。日本では10月を「世界食料デー」月間として、日頃から飢餓や食料問題の解決に向けて活動するNGO/NPO、国連機関が共同で情報発信を行っています。世界ではすべての人が食べられる食料が生産されているのに、13人に1人が十分に食べられていません。一方で、世界では生産された食料の1/3が捨てられています。

世界食料デーをきっかけに、私たちが毎日食べているものはどこから来ているのか考え、作ってくれた人に感謝し、自分たちが食べ物をむだにしないためにどうするべきか考えましょう。

貧困や格差、気候変動などのさまざまな問題の解決を目指す「持続可能な開発目標(SDGs)」では2030年までに「飢餓をゼロに」することや、フードロスを減らすことを目指しています。

食品ロスをへらしましょう

① 食品ロスをへらすために、家庭でできること ①

買い物では…

- ・ 買い物の前に、家にある食品をチェック！
→在庫を調べてから買い物に行きましょう。
- ・ 安いからといって買い過ぎない！
→使用する分だけ買うようにしましょう。
- ・ 残さず使いきる！
→表示に従って正しく保存し、献立や調理方法を工夫して、使いきるようにしましょう。

調理では…

- ・ 調理で作り過ぎない！
→食べられる分だけを作るようにしましょう。
食べきれなかったものは、冷凍するなど、保存方法を工夫しましょう。
- ・ 余ったら作りかえる！
→食べきれなかった場合は、他の料理に作りかえるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。



② 食品の期限表示を正しく理解しましょう ②

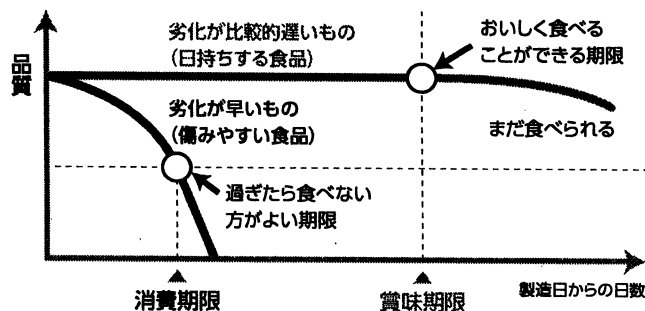
食品の期限表示は「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

消費期限 → 「食べても安全な期限」

賞味期限 → 「おいしく食べることができる期限」

賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。(消費者庁ホームページより)

消費期限と賞味期限のイメージ



通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

③ 「てまえどり」運動～すぐたべくんをお手本に～ ③

スーパーマーケットなどの小売店では、年間何十万トンもの食品が期限切れによって廃棄されています。

日頃の買い物の中で、すぐに食べるものは積極的に商品棚の手前から取る「てまえどり」をすることで、販売期限が過ぎた食品の廃棄量を減らすことができます。

「てまえどり」運動とは、2021年6月より、農水省・消費者庁・環境省・一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会が連携して取り組んでいる運動です。

すぐたべくん



日本スーパースタンドards協会は、食料ロスを減らすために、賞味期限を過ぎた食品の廃棄を減らすことを目指しています。すぐ食べる時は、順番に取っていただきます。おねがいします。