

余っている食品を集めます！

回
覧

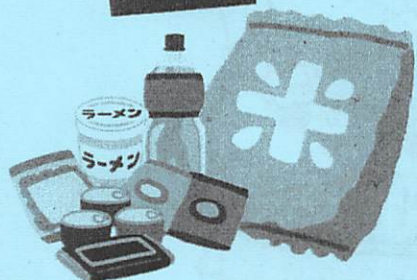
※フードドライブとは、余っている
フード（食品）を集め、必要とする
方にドライブ（寄付）する活動です。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

フードドライブ にご協力ください

／ 食品ロス（捨てられてしまう食品）を減らそう ／



もったいない

「食べきれない」「たくさん
もらって余っている」・・・
といった、ご家庭に眠って
いる余った食べものをお持ち
寄りください！
支援を必要とする方々にお
届けします。

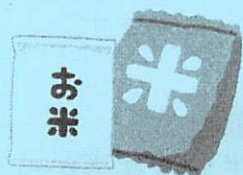


ありがとう！

対 象

- ・賞味期限が1ヶ月以上残っていて、常温保存可能なもの
- ・販売者等の表示があり、未開封のもの

※生鮮食品やアルコール類、手作り品はお受けできません。



お米



乾麺
インスタント食品



缶詰



レトルト食品



海苔
ふりかけ



飲料

日 時

2025年10月23日(木) 9時から
10月31日(金) 16時まで

※ 7日間のうち、市役所の開庁時間に受け付けています。

場 所

朝来市役所本庁舎本館 1 階（市民課前）
生野支所・山東支所・朝来支所

【問い合わせ先】 朝来市役所 市民生活部 市民課 環境推進室 ☎ 079-672-6120

食品ロスを減らしましょう

あなたも1日でお茶碗 約1杯分の
食べものを無駄にしているかも?!



お買物編

1 買物前に、食材をチェック

買物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する



▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買物時の参考にする。

2 必要な分だけ買う

使う分・食べきれぬ量だけ買う

▶ まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べきる



3 期限表示を知って、賢く買う

利用予定と照らして、期限表示を確認する

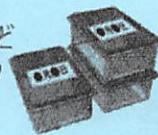
▶ すぐ使う食品は、棚の手前から取る



ご家庭編

1 適切に保存する

- ▶ 食品に記載された保存方法に従って保存する
- ▶ 野菜は、冷凍・茹でるなどの下処理をして、ストックする



2 食材を上手に使いきる

- ▶ 残っている食材から使う
- ▶ 作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する



クックパッド消費生活のキッチン
リメイクや食材を使いきるレシピを参考に
してみましょう。詳しくは QR コードへ



3 食べきれぬ量を作る

- ▶ 体調や健康、家族の予定も配慮する



食品ロスとは

本来食べられるにもかかわらず、捨てられている食品のこと。
日本では、年間約 464 万トンの食品ロスが発生しています。

食品ロスの 約半分は家庭から

日本の食品ロス量 年間約 464 万トンのうち、約 233 万トンは家庭から発生しています。(令和 5 年度)
1 人あたりに換算すると毎日約お茶碗 1 杯を捨てている計算に。

家庭の食品ロスを計量し、記録するだけで気付きが得られます。
まずは一週間記録してみましょう。記録様式はこちら。

