とうべつデコ活宣言！
～みんなのゆるエコろがけ～

■問合せ　環境生活課環境対策係　☎ 23-2503

デコ活アクション（食品ロス削減編）
～おいしく食べきることも立派なデコ活です～

毎日の食事の中で、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品は少なくありません。こうした「食品ロス」を減らすことは、ごみの減量だけではなく、食べ物の処理に伴う二酸化炭素排出量の削減にもつながります。

今日からできる！
食品ロス削減デコ活アクション

期限を意識して食べる

賞味期限は「おいしく食べられる期限」、消費期限は「安全に食べられる期限」の目安です。
冷蔵庫の中を確認し、新しく買った食品は奥に入れ、期限の近い食品を手前に置いて、計画的に使い切りましょう。



※開封後は、期限にかかわらず早めに食べましょう。

作りすぎに気を付ける

食べきれる量を意識して調理することも大切です。残った料理は適切に保存し、早めに食べるほか、別の料理にアレンジするなど、無理なくおいしく食べきりましょう。



食材を使い切る

野菜の皮や茎など、普段は捨てている部分にも、工夫次第で食べられるものがあります。食べられる部分を上手に活用し、食材を無駄なく使い切りましょう。



「てまえどり」に協力する

購入後すぐに食べる商品は、陳列棚の手前から選ぶ「てまえどり」に協力しましょう。販売期限が近い商品を選ぶことで、店舗での食品ロス削減にもつながります。



食品ロス削減のアイディアがたくさん！
～エコアイディアレシピコンテストを開催～

10月11日に開催したとうべつゆるエコフェス2026の「エコアイディアレシピコンテスト」では、下國伸シェフを講師にお迎えし、食品ロス削減に関する講演を行っていただきました。

また、下國シェフにはコンテストの特別審査員も務めていただき、入賞作品を決定しました。下記QRコードよりぜひレシピをご覧ください！



【グランプリ】
大豆なエコろがけ！
ふわふわ肉団子の和風ミルクスープ
佐藤貴子さん作

エコアイディアレシピコンテスト2026

広　告

広　告