

食品ロスを減らすために

買い物をするときには…

- 買い物前に自宅の食品の在庫を確認
- 必要な分だけ購入、食べきれない量を買わない
- すぐに食べる食品は、陳列順に購入

てまえどりする
すみだ!



家で調理するときには…

- 余った食材や料理は適切な保存方法で保存
- 食品庫や冷蔵庫の中を整理整頓して、保存している食品を使いそびれないように



外食するときには…

- 食べきれる量を注文し、食べ残しがないように
- もしも食べきれなかったときはお店の人と相談のうえ、**持ち帰り**を検討



食べ残した料理を持ち帰るときは、**食中毒**にも注意しよう!!



- ✓ 刺身など生ものの持ち帰りは避け、持ち帰った場合は食べる前にしっかり加熱。
- ✓ 残った料理を容器に詰めるときは手をしっかり洗い、清潔な容器や箸などを使用する。
- ✓ 少しでも怪しいと思ったら食べるのはやめる。
- ✓ 帰宅まで時間がかかる場合は、持ち帰りを避ける。



家庭での食中毒予防について、詳しくはホームページで ▶▶▶

