広報
ながよ
6
June
No.807

CONTENTS

特集
2 食育月間
4 防災特集
8 浄水場老朽化に伴う水道局の取組み
10 Nagayoの情報通
16 地域POWER
17 よかとこめぐり
18 子育てガイド
22 くらしの情報
26 ふくし通信 年金だより
27 消費者注意報
28 インフォメーション（各種イベント・講座情報）
30 スポーツ広場 ガンバリスト
31 図書館だより
32 健康テラス 介GOの部屋
33 カレンダー
34 緊急連絡先 相談窓口
35 掲示板

広報ながよは、以下のコンテンツからご覧いただけます

マチイロ

nagasaki e-books

マイ広報紙

6月は「食育月間」です
毎月19日は「食育の日」！

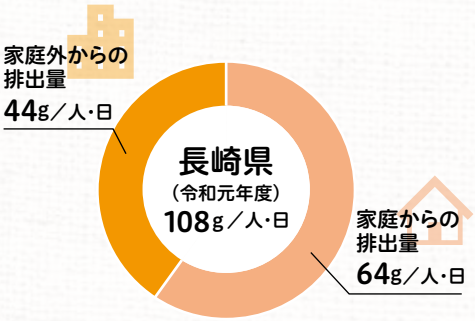
食品ロスをなくそう！

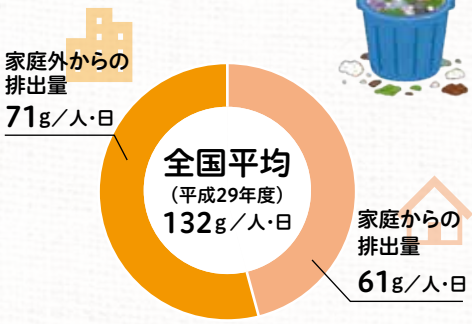
食品ロスとはまだ食べることができるのに
捨てられてしまう食品のことです。

あなたはどれだけ食べ物を捨てていますか？

長崎県の食品ロス発生量は年間53,129トンです。1人当たりの1日分の発生量に換算すると、108ｇになります。108gとは、コンビニおにぎり1個分やプリン1個分の重さに相当します。私たちは毎日それだけの食べ物を捨てているということです。

1人当たりの1日分の食品ロス発生量（g/人・日）





長崎県は、全国と比べても日々の食事の食べ残しや期限切れによる廃棄など、家庭からの食品ロスが多い！

食品ロスの発生量

	発生量	家庭系	事業系
長崎県（令和元年度）	53,129ﾄﾝ	31,492ﾄﾝ	21,637ﾄﾝ
	108ｇ／人・日	64ｇ／人・日	44ｇ／人・日
全国（平成29年度）	612万ﾄﾝ	284万ﾄﾝ	328万ﾄﾝ
	132ｇ／人・日	61ｇ／人・日	71ｇ／人・日

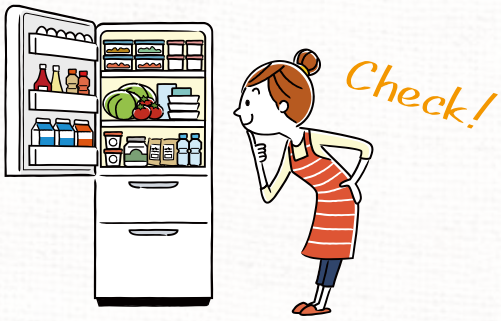
※令和元年度の長崎県の人口：1,350,826人
（令和元年10月1日時点の住民基本台帳に基づく）

▲詳しくはこちら
（長崎県食品ロス削減推進計画）

食品ロス削減のポイント

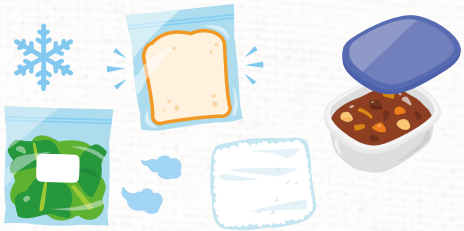
①必要でないものを買わない

・買い物前に家にある食材をチェック



②食材を適切に保存

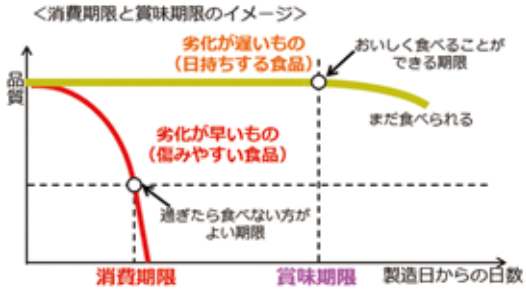
・冷凍保存を活用
（茹でるなど下処理してストック）
・残っている食材から使い食べきれる量を作る。



③食品の期限表示を正しく知る

●**賞味期限**が過ぎた食品は、直ちに食品衛生上問題が生じるものではありません。調理方法を工夫しましょう。

●**消費期限**は、過ぎたら食べない方がよい期限です。消費できる量を購入し、期限内に食べきりましょう。



※上記の説明はいずれも、未開封の状態で、食品に記載されているとおりに保存した場合の期限です。一度開封した食品は、期限に関わらず早めに食べきりましょう。

残った料理をアレンジして別の料理に　リメイクレシピ

料理レシピサイトクックパッド「消費者庁のキッチン」では、リメイクレシピのほか、食材を使いきるレシピなども紹介しています。

残ったミートソースで作るグラタン
（消費者庁のキッチンより）

◀料理レシピサイトクックパッド
「消費者庁のキッチン」はこちら

長与町社会福祉協議会では、消費しきれない食品を寄贈いただいています

●常温保管が可能なもの（生鮮食品・冷凍食品など保存が難しい食品は不可）・お米・缶詰
●インスタント食品・レトルト食品・お菓子
●ギフトパック（お歳暮・お中元・贈答品の余剰）
●調味料各種・飲料（ジュース、コーヒー、紅茶など）

寄贈された食品は、町内の生活にお困りの方や子育て家庭に配布しています。

問 長与町社会福祉協議会（生活相談支援センター）
☎801-5050

食品ロスは私たちひとりひとりの努力、意識次第で減らすことができます。取組みそのものは些細なことの積み重ねです。少しだけ、家庭にも地球にも優しく生活してみましょう。