

選考結果

	アイデア内容	評価理由
1	<p style="text-align: center;">食材を買うときは賞味期限が近いものを購入しよう</p> <p>スーパーなどで、賞味期限や消費期限間近な物は大量に廃棄されていると知りました。それを知ってから、食材やお総菜を買う時は、なるべく賞味期限が近い物を買うようにしています。</p> <p>こうすることで、町全体の食品ロスを減らすことができます。</p> <p>食品ロス削減の調理法は色々あるかと思いますが、最近は共働きなどでお総菜を買う人も増えており、調理の段階で食品ロス削減に取り組めない人も多くなります。しかし、賞味期限が近い物を買うという努力は、誰でもできます。よく、食品棚の後ろの新しいものを探して買う人がいらっしゃるかと思いますが、そうすることで、前列に並んでいる古いものはごみとなってしまいます。すぐに調理するのであれば、必ずしも新しい物である必要はないと思います。スーパーによっては、おつとめコーナーとして、賞味期限間近なものが安く売られていることがあります。お財布も助かって、食品ロスも減らせて、一石二鳥です。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>賞味期限の違い</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>おつとめ品</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">佐藤 洋子さん、迪洋さん、知海さん</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・皆が実行することで店側にも優しい。 ・手間がかからず、食品ロスを防ぐ良い方法。 ・おつとめ品を買えば財布にも優しい。 ・購入者が食品ロスを意識することは削減につながる。

冷蔵庫の野菜室に 使いかけ野菜コーナーを

冷蔵庫の野菜室にタッパーを1個置いて、そこに使いかけの野菜をひとまとめにしておいています。次に料理するときここから使うようにして食品ロスにならないよう心掛けています。

2



鈴木 信子さん

- ・冷蔵庫の中身の整理、無駄の排除という点が良い。
- ・ちょっとした工夫で誰でも簡単に実行出来そう。
- ・食品ロス削減効果が期待でき、誰でも簡単に継続して取り組める。
- ・主婦の味方のアイデアです。

食品ロスゼロスープ

使いかけの余った野菜をまとめて煮込むと美味しい野菜スープになります。

3



山田 玖実子さん

- ・余った野菜を使い切るよう心掛けることで生ごみを減らすことができる。
- ・誰でもできそうなアイデア。子供と一緒にできるので良いアイデアだと思います。
- ・日々、残り野菜の活用法を考えるだけで食品ロスが減ります。
- ・あまり手間をかけずにできるのが良い。
- ・すぐ真似できる。