

エシカルWEEK2025【第3週】

-食品ロス削減への道-「保存・調理編」

答えと解説



ヒーローからの挑戦、見事クリア！

あなたの行動が、食品ロスを減らすヒーローの第一歩になったぞ！それでは、答え合わせをしていこう！

Q1 「消費期限」と「賞味期限」、食べられる期間が短いのはどっち？

正解：A「消費期限」

【解説】消費期限は安全に食べられる期限。過ぎたら見た目やにおいを確認して判断しよう！

Q2 保存のコツ、見つかったかな？

【解説】食材に合った保存方法を知ると、ムダなく使えて食品ロスも減らせるよ！

Q3 食品の保管や調理で、やっていることにチェック！

【解説】見える化や作りすぎ防止など、ちょっとした工夫がロスを防ぐ力になるよ！

6月に取り組みを行ったエシカルチャレンジのコメント紹介

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

余った野菜をたくさん使ってチヂミを作るのが定番です！おいしく手軽に野菜を消費できます。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

食べ切れなかった食材は味変させたりして南極式にてゴミにせず食べ切る様くふうしている

なんちゃっておかずに
ダイヘンシーン

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

天ぷらの時の残ったバター液に削り節を入れて混ぜ全て使いきります。

削り節の天ぷら、子どもや夫には不評ですが、実家では一瞬でなくなる。

”美味です”

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

ウィズコブや新聞の記事を参考に献立を考える事が多いです

その時期の旬の物を使った献立が載っているから

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

以前は野菜を使いきれず腐らせて捨てるが多かったけど、今はインスタの料理上手な人や保存方法を知っている人をフォローして食材を使いきることを意識しています

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

汁物にするのが1番カンタン！全部大きめの乱切り→レンジ→水入れてダシかスープの素又は味噌入れてレンジでOK。コブのクリームシチュー（粉）入れかきまぜると、クリームスープになりますよ。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

我が家は少人数のため「ミールキット」「カット野菜」を利用しています。なので食品ロスも少なくすみます。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

コブでは冷凍のものを買うことが多いので、日持ちするし少しずつ使えてロスがありません。

大容量のものはコスパも良く助かっています！

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

次は、いよいよ最終週「あしたに向かって編」！
これまでの取り組みを振り返りながら、未来に向けてできることを一緒に考えていきます。



配信予定：10月27日（月）

参加方法はWEBのみ！



チラシのQRコード、LINE、アプリ、Instagramのプロフィールリンクなどからアクセスできます。

お友だちにもシェアして、ヒーロー仲間を増やそう！
ぜひ、次の挑戦にも参加してください。