



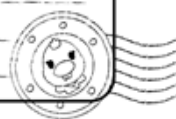
しょくいんレター



暑い日差しも落ち着き始め、秋の風を感じる気候になってきました。

秋は新もの(今年とれたもの)の食材が多く出回る季節です。

旬の食材を味わって、実りの秋を楽しみましょう。



10月は食品ロス削減月間

食品ロスってなあに？

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられている食品のことです。日本では年間約464万トン(令和5年度)発生していて、事業者から231万トン、家庭から233万トン排出されています。

食品ロスを減らすためには、事業者、家庭双方で取り組む必要があります。



世界には食べ物が足りなくて困っている人がいるのに、たくさんの食べ物が捨てられているよ。

食品ロスを減らすために・・・

ポイント1 残さず食べきりましょう



食べ物を作ってくれた人に感謝をして最後までおいしく食べよう！



ちょっと苦手な食べ物も、まずは一口食べてみよう！

ポイント2 使い切れる分だけ買いましょう

ポイント3 冷蔵庫の整理と「見える化」を心がけましょう



食品ロスを減らす理由

- 生き物の命に対する敬意と、作ってくれた人への感謝の心を表すことができます。
- 食べ物を作ったり、運んだりするとき、たくさんの水やエネルギーを使っています。

さらに食べ残しのごみの処理にも多くのエネルギーが使われ、地球環境に大きな負担となります。

食品ロスを減らすことは、むだなごみを減らし、地球を守っていくことにもつながります。



秋に旬の食べ物が多いのはなぜ？

《 野菜・果物 》 

夏に太陽の陽ざしをたっぷり浴びることや、冬を超える準備をすることから、栄養分と旨味が蓄えられるため、旬のものが多くなります。

《 魚 》 

秋は、越冬や産卵に備え栄養を蓄えるので、一年の中で最も脂が乗る時期。そのため、秋に食べ頃を迎える魚が多くなります。



～地産地消～ 地場野菜

地域で採れた食材を地元で消費する「地産地消」は、食料自給率の向上に加え、新鮮で安全な食材を手に入れることができる、輸送にかかるコストを減らし環境にも優しい等、良いことがたくさんあります。

10月は神奈川県横浜市で採れたさつま芋を提供します。

※生育状況により、変更となる場合があります。



YASUDA Co., Ltd

