

きょうの
食品まめ知識

ベテラン主婦の食品ロス削減 (家計費助かい)作戦



今年度、京都府が実施した食のみらい宣言で、ベテラン主婦(?)
からいただいた食品ロス削減の作戦です。

- ◆賞味期限の長い食材(ケチャップ、マヨネーズ、油)などは、特売日に買って、老眼鏡がなくても見えやすいように、賞味期限をマジックで大きく書いておく。
- ◆うす上げは油抜きをして千切りにして、カビの生えやすいニンニクは皮をむいて一カケずつにして、生姜はすり下ろしてラップにくるんで平らにして、冷凍すると長持ち。
- ◆ジャガイモは芽が出始めたらこまめに芽を折る。痛みやすい生椎茸は冷蔵庫内でビニール袋の封を開けておくと、長期保存できます。
- ◆牛乳の賞味期限が切れかかったら、クリームシチューやグラタンを作る。

・・・いかがでしたか。みなさんも食品ロス削減への工夫をよろしくお願いします。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>