

「えひめの食べ物トリセツ理解度」をチェック!



12個の設問に「○/×」で答えて“あなたのトリセツ理解度をチェック”
あなたはどのくらい食べ物のトリセツを理解できたかな?
分からなかったらもう一度冊子を読み返してみてね。

- ① 食品ロスとは、食べられるのに、捨てられている食品のこと。 []
- ② 必要な物は店内で思いつくことが多いので、お店で選んだ方がよい。 []
- ③ 「訳あり商品」は、見た目に不安なので、買わない方がよい。 []
- ④ その日のうちに食べるものは、陳列の手前の商品から買う。 []
- ⑤ 賞味期限が過ぎたら食べずに、すぐに捨てた方がよい。 []
- ⑥ 家に余っている食品があれば、フードドライブを活用する。 []
- ⑦ 食品は、とにかく何でも冷蔵庫に入れておけば日持ちする。 []
- ⑧ 調味料は長持ちするので大量に買っても問題ない。 []
- ⑨ 冷蔵庫は、できるだけたくさん詰めこんでスペースを有効に使った方がよい。 []
- ⑩ ごはんの量は、家族の予定や体調に合わせて調節する。 []
- ⑪ 残ってしまった料理は、捨てずにリメイクするなど工夫して食べる。 []
- ⑫ 家庭から出る食品ロスを減らすことで、地球環境の保全にもつながる。 []

答えは、このページの下に記載しています。

正解数：0～4個

えんねん! もっと食べ物のこと
正しく知っておこう。

正解数：5～9個

えんねん! 間違ったところを
もう一度見直そう!

正解数：10～12個

えんねん! 周りの人にも、食べ物の
ことを教えてあげよう。

⑫ 食品ロス削減とSDGs

現在、世界では8億人が食べる・飲むことができず飢餓に苦しんでいるといわれています。さらに2050年、人口が97億人に達する頃には、約2.5倍の20億人が飢餓に苦しむと推測されています。

日本は、食糧自給率が37%と先進国の中では低く、輸入に頼っているにもかかわらず、大量の食品を廃棄している現状があります。

目標12 | ターゲット12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。



お問い合わせ
愛媛県 県民環境部 環境局 循環型社会推進課
TEL:089-912-2356 FAX:089-912-2354
e-mail:junkan-shakai@pref.ehime.lg.jp



監修 おべんとう作家
尾原 聖名

発行 2022年1月(第2版)

○:⑫ ○:⑪ ○:⑩ ×:⑨ ×:⑧ ×:⑦ ○:⑥ ×:⑤ ○:④ ×:③ ×:② ○:①

<えひめの食べ物トリセツ理解度チェック解答>