

「食品ロス」削減啓発 ポスター・標語コンテスト



岐阜各務野高等学校 2年 花久 みさきさん



「廃棄ゼロ 地球の未来へ バトンパス」

岐阜女子高等学校 2年 高橋 知花さん

食べることができるのに捨てられる「食品ロス」なくそう

日本の食品ロス量は、年間472万トン、毎日、大型トラック(10トン車)約1,290台分を廃棄しています。ご自宅の冷蔵庫で眠っている食材はありませんか？ 外食の時に食べることができる量の注文をしていますか？ 皆さんがこれらを意識することで食品ロスの削減につながります。

賞味期限と消費期限との違いをご存じですか？

賞味期限は、おいしく食べることができる期限のことです。また、消費期限は、期限を過ぎたら食べない方がよいことを示しています。

「食品ロス」削減啓発 ポスター・標語コンテスト



岐阜各務野高等学校 2年 植木 杏珠さん



岐阜各務野高等学校 2年 高瀬 葉月さん



岐阜各務野高等学校 2年 濱田 彩葉さん



- 「廃棄ゼロ 命に感謝 忘れずに」 川辺中学校 3年 桐山 倫実さん
- 「捨てないで まだ使えるよ その食材」 大垣商業高等学校 2年 武田 華奈さん
- 「もったいない 合言葉にして 食べ切ろう」 川辺中学校 2年 村山 心菜さん



大垣商業高等学校 2年 牧野 友菜子さん



岐阜各務野高等学校 2年 池田 こはくさん



岐阜各務野高等学校 2年 松田 美曇さん



大垣商業高等学校 2年 新谷 舞佳さん



岐阜各務野高等学校 2年 脇田 帆南さん



多治見工業高等学校 3年 栗山 真奈さん



- 「切れ端も おいしく料理 いただきます」 岐阜農林高等学校 3年 寺町 心さん
- 「残さない そこから始める フードロス」 岐阜女子高等学校 1年 田村 日和子さん
- 「使えるよ 余った食材 もう一品」 岐阜農林高等学校 2年 杉山 碧さん
- 「あまり物 アレンジをして つかいきろう」 川辺中学校 3年 肥田 航青さん
- 「手前取り みんなの未来 すくってる」 川辺中学校 3年 井戸 風うりさん
- 「食べきって その食べ残しが 食品ロス」 羽島高等学校 2年 関川 由希那さん