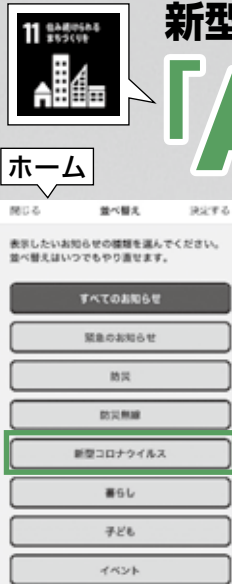


新型コロナウイルス関連情報もすぐにお届けします！

「AguNavi (アグナビ)」



メニューに「新型コロナウイルス」を追加しました。

今後、感染者情報や施設の利用制限、支援策など皆さんにいち早くお伝えしたい新型コロナウイルス関連情報を更新しますのでぜひアプリをご利用ください。

また、「ホーム」の「お知らせ」に表示する情報の並べ替え機能に、「新型コロナウイルス」を追加しました。並べ替えは、「お知らせ」の情報をどれかタップしていただき、画面右上に表示される「並び替え」を選択してください。

※ 防災無線で流れる内容(感染者情報など)は「防災無線」に分類されます。

■ 問い合わせ先 政策協働課調査広報係 ☎(48)1111(内1310・1311)

利用方法

スマートフォン版アプリを利用開始するには専用アプリ「ライブビジョン」をインストールして初期設定を行う必要があります。右のコードを読み取るか、アプリダウンロードストアで「ライブビジョン」と検索し、アプリをインストールしてください。



iPhone用



Android用



食育通信

No. 3

～食品ロスについて考えよう～



今回は、町の食育推進計画の目標「安全、安心で環境にやさしい食生活の推進」の項目の一つ「食品ロス」について考えます。

食品ロスとは

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。食べ物を捨てることはもったいないですし、環境にも悪い影響を与えてしまいます。

日本の食品ロスの現状

日本の食品廃棄物などは年間2,531万トンで、そのうち食品ロスの量は年間600万トンになっています。(平成30年度推計値) 1人当たりの食品ロス量は1年で約47キログラムで、これは毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同じ量となります。

食品ロスを減らすには

家で食品ロスが出ないようにするだけでなく、食料品店や飲食店でも食品ロスを減らすように意識することが大切です。例えば、賞味期限の近い値引き商品を買ったり、食べ切れる分量を注文して、食べ残しを出さないようにしたり、皆さんのちょっとした行動が食品ロスを減らします。

誰でもできる食品ロス削減(お買い物・消費編)

消費期限・賞味期限を正しく理解しましょう！

表記	意味	表示されている食品の例
賞味期限	おいしく食べることができる期限 定められた方法で保存した場合に、品質が変わらず、おいしく食べることができる期限	菓子、カップめん、缶詰
消費期限	期限を過ぎたら食べない方がよい期限 定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)劣化を心配せず、安全に食べられる期限	弁当、サンドイッチ、惣菜

■ 問い合わせ先 産業観光課農政係 ☎(48)1111(内1222)

