

# イベント情報

## 悪質商法パネル展

日時:平成29年10月3日(火)~6日(金) ※6日(金)は午後1時まで  
 会場:市役所1階 市民談話室  
 10月の東京都消費者月間に合わせ、悪質商法の様々な手口を紹介するとともに啓発資料の配布を行います。

## 府中市農業まつり

日時:平成29年11月18日(土)、19日(日) 午前9時~午後3時まで  
 会場:郷土の森博物館  
 府中産の野菜の直売や楽しい参加型ゲーム等を予定しています。

## 府中市消費生活展

日時:平成29年12月2日(土)~3日(日)  
 会場:府中グリーンプラザ分館ギャラリー  
 消費者団体の活動内容のパネル展示やマイバックの展示を行います。

# フードドライブ実施します

第48回府中市消費生活展ではフードドライブを実施します。  
 「おすそ分け」の気持ちで是非ご参加ください。

日時:平成29年12月2日(土)、3日(日)

※両日とも午前11時~12時まで

費用:無料

会場:府中グリーンプラザ分館ギャラリー

※詳しくは第48回府中市消費生活展のちらしをご覧ください。



## 消費生活センター 休館日のご案内

土・日曜日、祝日・年末年始がお休みとなっています。

2017年 9月							2017年 10月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	1	2	3	4	5	6	7
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				

2017年 11月							2017年 12月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	1	2	3	4	5	6	7
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				

消費生活だよりは7・9・12・3月の年4回発行し、市の施設や関係機関等で配布しています。平成29年度は東京都の交付金を活用して自治会にも配布しています。

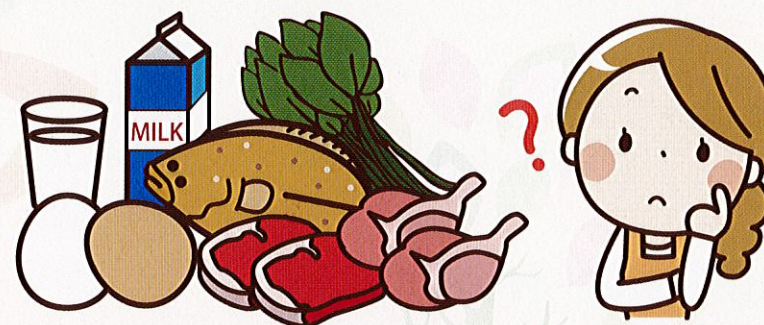
問合せ先  
 府中市生活環境部経済観光課  
 消費生活係  
 TEL 042-335-4124  
 FAX 042-360-9370  
 Eメール shouhi@city.fuchu.tokyo.jp

# 府中市 消費生活だより

No.30 平成29年9月発行  
 編集・発行  
 府中市生活環境部  
 経済観光課消費生活係  
 〒183-8703 府中市宮西町2-24  
 Tel.042(335)4124

## 食品ロスをなくそう

まだ食べられるのに捨てられている食べ物、いわゆる「食品ロス」が日本では年間約632万トンにも上ります。これは、世界中で行われている、途上国などへ向けた食料援助の量のおよそ2倍にあたります。この量は、世界的にみても非常に多量で、食品ロスを減らすことは重要な課題となっています。そこで、ここでは貴重な食料資源を無駄なく活用し、家計にとってもプラスになるような簡単な工夫をご紹介します。



「おかしいな」「困ったな」と感じたらひとりで悩まず消費生活センターにご相談ください

## 府中市消費生活センター

相談専用 ☎042-360-3316

相談時間 月~金曜日(祝日・休館日除く)  
 午前10時~正午/午後1時~4時

相談場所 府中市宮町1-100 ル・シーニュ6階

相談方法 電話、または来所



## ◎ 買い物前

### ●必ず在庫チェック!

買い物に出かける前に、冷蔵庫の中の食材や保存食の在庫をチェックし、必要なものを必要なだけ買うようにしましょう。在庫があるのを忘れて同じ食材を買ってしまったりすることは、結局使い切れずに食材を腐らせてしまう原因にもなります。



## ◎ 買い物中

### ●必要以上にものを買わない

食品ロスをなくす為に、まず無駄に食材や保存品を買わないことが大切です。セールで商品が安くなると、お得な気がしてつい必要のないものまで買ってしまいがちですが、本当に使い切れるのでしょうか?よく考えてみてください。



## ◎ 調理中

### ●残り物を活用しよう!

料理をした時などに余ってしまった食べ物は工夫すればおいしいおかずに変身します。それぞれの家庭で残り物をアレンジしてみましょう。簡単な調理例はこちらから・・・cook pad「消費者庁のキッチン」

<https://cookpad.com/kitchen/10421939>



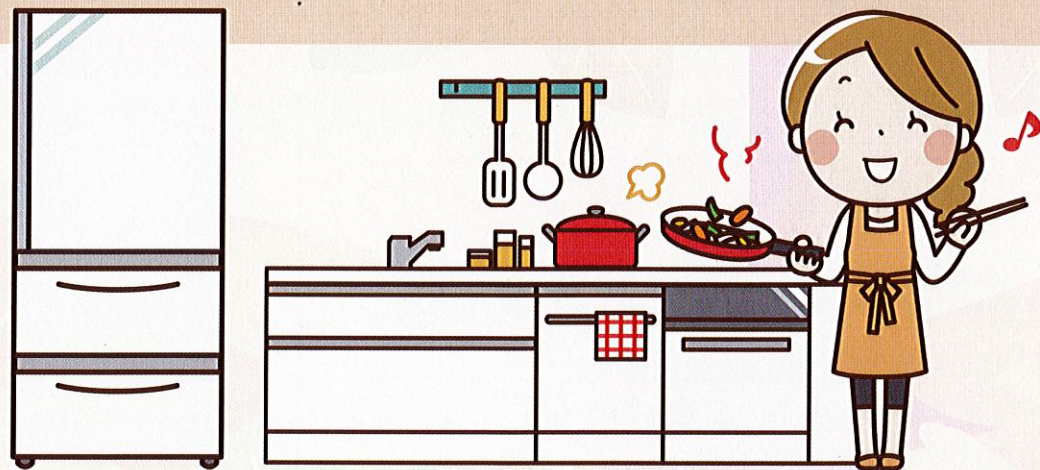
## ◎ 保管中

### ●冷蔵庫の使い方もひと工夫

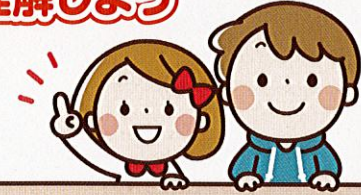
保存場所を上手に活用すれば、食べ物は更に長持ちします。

- ブロック肉、魚の切身など・・・マイナス3度くらいでわずかに凍らせる
- スライス肉、豆腐など・・・0度に保つ
- 野菜、果物など・・・野菜室へ

食材によって保管場所は様々です。食材の特徴を知り賢く保管しましょう。



## ☆ 「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解しよう



### ●賞味期限

品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えても食べられなくなるわけではありません。

### ●消費期限

品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」であり、それを超えたものは食べないほうが安全です。

## ◎ フードバンク・フードドライブをご存知ですか?

飽食の時代といわれ、廃棄される食品がある一方で、厳しい生活を強いられている人が少なくありません。そのような方々に食べ物を届ける活動が、現在各地で広がっています。

### ●フードバンクとは?

フードバンクとは、「食料銀行」を意味する社会福祉活動です。まだ食べられるのに、さまざまな理由で処分されてしまう食品を、食べ物に困っている施設や人に届ける活動のことを言います。

### ●フードドライブとは?

家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄りそれらをまとめて地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動です。

### ●どんな食材を引き取ってくれるの?

食品の衛生管理上、厳しい決まりがあります。フードドライブに参加する際は事前に対象の食材を調べてから参加しましょう。



## ◎ 食品ロスについて詳しく知りたい方は...

消費者庁「食べ物のムダをなくそうプロジェクト」のホームページでは食品ロスについての情報が随時更新されています。

[http://www.caa.go.jp/adjustments/index\\_9.html](http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html)

