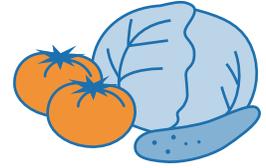


食についての取組

食を通じて環境に優しい暮らしを

○もったいない食品ロス

まだ食べられるのに捨てられてしまっている食品を「食品ロス」といいます。我が国で1年間に捨てられる食品は約1,700万tあり、このうち500~800万t(農林水産省平成22年度推計値)が食品ロスに相当します。



食べ物の無駄はもとより、食品の輸送や調理に要するエネルギーの損失、廃棄により自然環境に与える影響から考え、一人ひとりが「もったいない」を意識して、食を通じて環境に優しい暮らしを実現しましょう。

○愛知を食べよう「いいともあいち」



愛知県では、地産地消の取組として「いいともあいち運動」を展開しています。地元でとれた産品を地元で消費することは、輸送に要するエネルギーを減らすことができます。

この機会にぜひ、いいともあいちのシンボルマークを目印に、県産品を探してみましょう。

▶ 県産品が購入できる朝市や産地直売所の情報はこちらから

<http://www.pref.aichi.jp/0000003150.html>

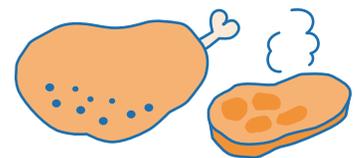
▶ 「あいちエコ食スタイル 今日から始める20Tips」のパンフレットはこちらから

<http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/info/pamphlet.html>

(農林水産部食育推進課)

食肉による食中毒に注意しましょう!

気温が高くなる夏季は、細菌性食中毒が起こりやすくなります。また、食肉はカンピロバクターや腸管出血性大腸菌といった細菌により、汚染されている場合があります。



食肉を生や加熱不足で食べてしまうと、肉についた細菌により食中毒を起こす可能性が高くなります。牛レバーの生食は禁止されましたが、鶏肉や豚肉なども生で食べると危険です。正しい知識を身につけて食中毒を予防しましょう。

〈 食肉等による食中毒の予防法 〉

○十分に加熱して食べましょう

多くの食中毒菌は熱に弱いため、十分に加熱すれば死滅します。ただし、表面が焼けていても中まで焼けていない場合もあります。特にハンバーグやサイコロステーキなどの成形肉は、中まで十分に加熱しましょう。

○調理器具は使い分けましょう

肉を加熱調理しても、生の肉を扱った箸で触ったために、細菌に汚染される場合があります。加熱調理前と調理後の器具は、同じものを使用しないようにしましょう。

(健康福祉部生活衛生課)