

食品ロスを減らそう

10月は食品ロス削減月間
です



初めて聞いたわ
今年から始まったのね



非常食ってもともと「保存食」
なので賢く利用すれば
災害への備えにも食品ロスの
削減にもつながります



缶詰、ジャム、乾物
なんかも長期保存の
ための知恵よね



さらにローリングストックを
すれば賞味期限切れを
防ぐことができます

ムダが減れば家計も
少しは楽になるはず！

