

正誤表

食品ロス削減:啓発用冊子/計ってみよう!家庭での食品ロス(令和元年11月版)
について、一部誤りがありましたので、以下3点を訂正いたします。

訂正箇所

9 ページ「3 残った料理をリメイクしよう」

現行：【リメイク】 ポテトソースのミートグラタン

訂正：【リメイク】 ポテトのミートソースグラタン

10 ページ「2 それぞれの置く場所を決める」 4 項目

現行：手前に新しいものを

訂正：手前に古いものを

10 ページ「消費期限と賞味期限のイメージ」図下の説明文（末尾）

現行：「月日」表示もあります。

訂正：「年月」表示もあります。

3 残った料理をリメイクしよう

料理レシピサイト クックパッド「消費者庁のキッチン」に
リメイク料理のレシピが掲載されているよ。

消費者庁のキッチン 検索

【リメイク】ポテトソースのミートグラタン



材料
(4人分)

じゃがいも	中3個
ピザ用チーズ	40g
ミートソースの残り	80~100g
パン粉	大さじ4
パセリ	少々
バター	適量

- ①じゃがいもは1cm程度角切りにして、楊枝が刺さる程度軽くゆでるか蒸す。
耐熱性のグラタン皿にバターを薄く塗っておく。
- ②切ったじゃがいもをグラタン皿に並べ、ミートソース、ピザ用チーズ、パン粉、
パセリをのせる。
- ③表面に焦げ目が付く程度、オーブンで焼く。



わたしは、晩ごはんの残りの
おかずは、翌日のお弁当に
入れることが多いわ。



現行：【リメイク】ポテトソースのミートグラタン

訂正：【リメイク】ポテトのミートソースグラタン

整理整頓

「見える化」が効果抜群！

1 食品をカテゴリ分けする

まず、食品庫のものを調味料、麺類、乾物、粉もの、飲みもの、非常食などにカテゴリ分けしましょう。
 冷蔵庫は、定番食材、調理予定の食材、期限切れの近いもの、食べかけのもの、小さいものなどに分類しましょう。

2 それぞれの置く場所を決める

置き場所を決めて、表示をしましょう。

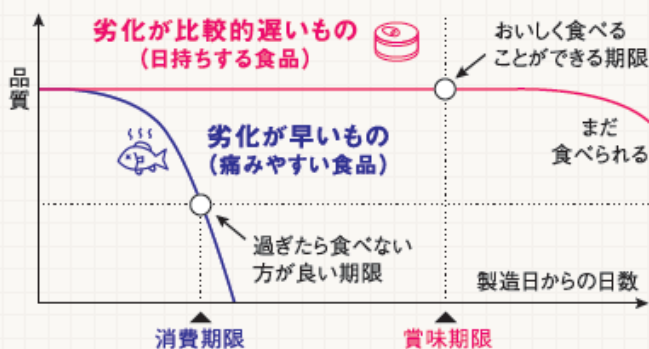
- ✓ ジャンルごとにグループ収納
- ✓ 同じものは1か所に
- ✓ 目で見て分かる表示を
- ✓ 複数在庫がある場合には、手前に新しいものを
- ✓ 整理方法に迷ったらスーパーの陳列を参考に

消費期限と賞味期限の確認

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は、「おいしく食べられる期限」、賞味期限は、過ぎててもすぐに廃棄せずに自分で食べられるが

現行：手前に新しいものを
 訂正：手前に古いものを

消費期限と賞味期限のイメージ



通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「月日」表示もあります。

現行：「月日」表示もあります。
 訂正：「年月」表示もあります。