



Reduce food loss

## 家庭内の食品を把握・管理することで、 食品ロス削減へ

家庭の中の【食品】を把握していますか？

どこに、なにが、いくつ、どんな状態で保管されているか知っていますか？

冷蔵庫、パントリー、床下収納、高い戸棚の上や引き出しのなか、

家の中には多くの場所に食品が保管されています。

気が付けば消費期限や賞味期限が切れている、何から手をつければいいのか分からないなど

保管方法について悩むことが多いですね。

今回は、整理収納アドバイザーである瀧本さんのメソッドを学んでいきましょう！

整理収納アドバイザー  
瀧本 真奈美



瀧本さん流の食品ロス削減メソッド！

一目瞭然  
隠さない

食品の見える化、  
見やすさが  
使い忘れを防ぐ

食品を動かす

見て、  
手に触れることで  
現状を把握する

食品を  
分散させない

置き場が増えると  
見逃しリスクも増大  
保管場所を限定し、  
なるべく近くにまとめる

無理をしない

毎日継続することが  
大事、自分にやさしい  
整理習慣を