



食品ロスを減らしましょう

家庭編 ver.



食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本では、一人当たりの食品ロス量を試算すると「お茶碗約1杯分(約114g)の食べ物」が毎日捨てられている計算となります。
(※農林水産省、環境省 2021 年度推計)

一人一人が「もったいない」を意識して、日ごろの生活を見直すことが大切です。

食品ロスの約半分は一般家庭から出ています。

【食品ロスの内訳】

第1位「過剰除去」※食べられる部分まで過剰に除去して廃棄されるもの。(例:大根の皮の厚剥き)

第2位「食べ残し」 作りすぎて食べきれなかったりして廃棄されるもの。

第3位「直接廃棄」賞味期限や消費期限が過ぎてしまい廃棄されてしまうもの。

食品ロスを減らすために

●「消費期限」と「賞味期限」を正しく理解しましょう

消費期限は「食べても安全な期限」、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限は、期限が過ぎたからといって食べられなくなるわけではありません。すぐに廃棄せず、見た目やにおい、味などを確認して食べられるかどうか判断することも大切です。

※食品の期限表示は、開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

●買い物は必要に応じて

月末の金曜日や買い物に出かける前などを目安に、冷蔵庫の中を整理整頓し、必要な食品を、必要な量だけ購入するにしましょう。

●調理で工夫しましょう

食べきれぬ量を調理して、作りすぎないようにしましょう。(少量パックやばら売りを活用)

みんなでおいしく食べきって、食品ロスを減らしましょう

●消費者庁では、食品ロスの削減に向けた「食べもののムダをなくそうプロジェクト」の情報発信をしています。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/

●消費者庁は関係5省庁が連携して事業者と家庭、双方における食品ロスの削減を目指し、国民運動「NO-FOODLOSSプロジェクト」を展開しています。



野田市 環境部 清掃計画課



©いらすとや