

食べられるのに捨てるのはもったいない！

## 食品ロスを減らそう！

日本では年間2,800万トンの食品が捨てられています。このうち、食べられるのに廃棄されている「食品ロス」は約632万トン。世界で飢餓に苦しむ人たちに援助されている食糧約320万トンを大きく上回る量です。

1人あたりに換算すると、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てていることになります。食品ロスを減らすために私たちができることを考えてみませんか。

【問】環境課(三和庁舎) ☎76-1511



### 食品ロスの半数は家庭から

食品ロスは、食品メーカーや小売店、飲食店などさまざまな場面から発生しています。そのうち約半数にあたる年間約302万トンが家庭から発生しています。



### できることから始めよう

国では、国民全体で食品ロスの削減に取り組む「ノー・フードロス・プロジェクト」運動を推進しています。

私たちも少し意識して、できることから始めてみましょう。



#### ◆家庭で

##### ●買い物は必要に応じて

買い物前に冷蔵庫の中をチェックして、必要な食品を必要な量だけ購入しましょう。

##### ●献立や調理方法を工夫しよう

冷蔵庫にあるもので調理する日を決めたり、新たなメニューを作ったりしてみましょう。「消費者庁のキッチン」など料理レシピサイトやアプリも参考にしてみたいかがでしょうか。



##### ●「賞味期限」を正しく理解しよう

賞味期限は「おいしく食べることができる」期限。賞味期限を過ぎてもすぐに廃棄せず、食べられるかどうか判断することが大切です。

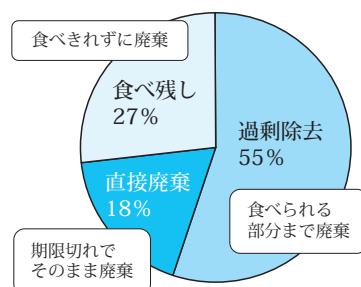
僕は「ろすのん」。  
夢はロスが  
無くなる(non)こと。  
食べ物が捨てられると  
悲しいのん。。。。



食べものに、  
もったいないを、  
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

家庭における食品ロスの内訳



出典：農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査(平成26年度)」を基に作成

#### ◆飲食店で

##### ●食べ切れる量を注文しよう

##### ●持ち帰りができるかお店に確認してみよう

特に宴会の食べ残しは定食・ランチの約5倍にもなります。乾杯後30分・終了前10分は料理を楽しむ「食べ切りミッション」を始めましょう。キーワードは「30・10」です。※持ち帰ったものは自己責任となります。

#### ◆古河市で

##### ●市民の皆さんへの周知

##### ●出前講座やECOフェスタでの啓発

