

# あなたは食品ロスを知っていますか？

## 食品ロスとは

食品ロス＝まだ食べられるのに廃棄される食品

日本では、年間2,775万トンの食品廃棄物等が出されています。このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は621万トンもあります。

これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量（平成26年で年間約320万トン）の約2倍に相当します。

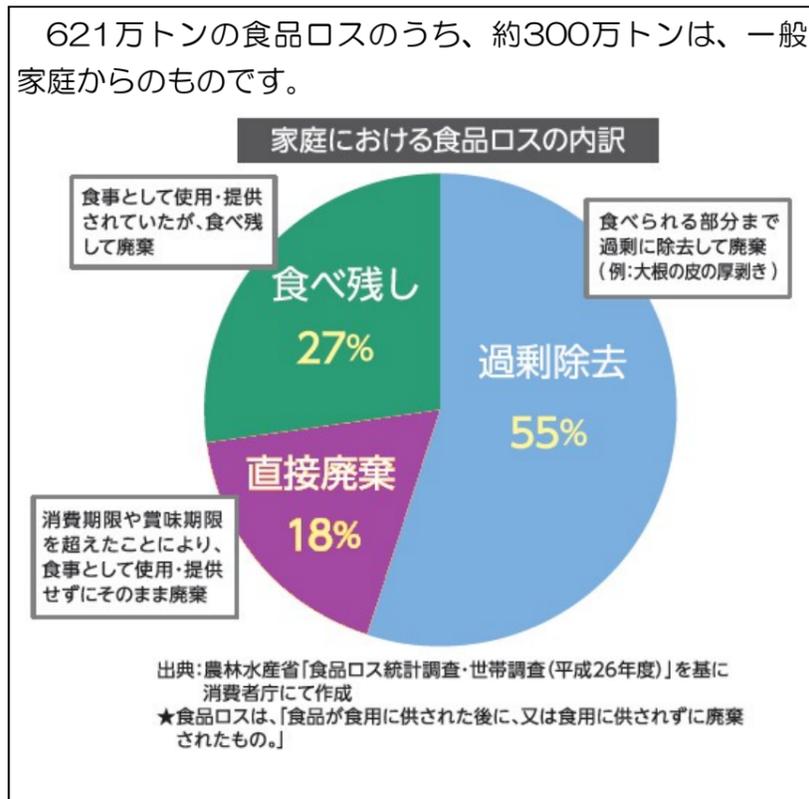
また、食品ロスを国民一人当たりで換算すると”お茶碗約1杯分（約134g）の食べもの”が毎日捨てられていることになるのです。「もったいない」と思いませんか？

数値は農林水産省及び環境省「平成26年度推計」より

## あなたも食べ物を無駄にしているかも！！

### 食品ロスの約半分は一般家庭から

621万トンの食品ロスのうち、約300万トンは、一般家庭からのものです。



### 今日から実践！食品ロス削減（宴会では）

宴会の食べ残し量は、ランチ・定食の5倍！  
食べ残しを減らすため「食べきりミッション」始めよう。

#### 宴会前

- ①参加者の好みや食べきれる量をチェック
- ②食べきれる量のメニューをチョイス

#### 宴会中

- ①味わいタイム：乾杯後30分間は料理を楽しむ
- ②楽しみタイム：親睦を深める（料理のことも忘れずに）
- ③食べきりタイム

お開き前の10分間はもう一度料理を楽しむ  
幹事は「食べきり」を呼びかける

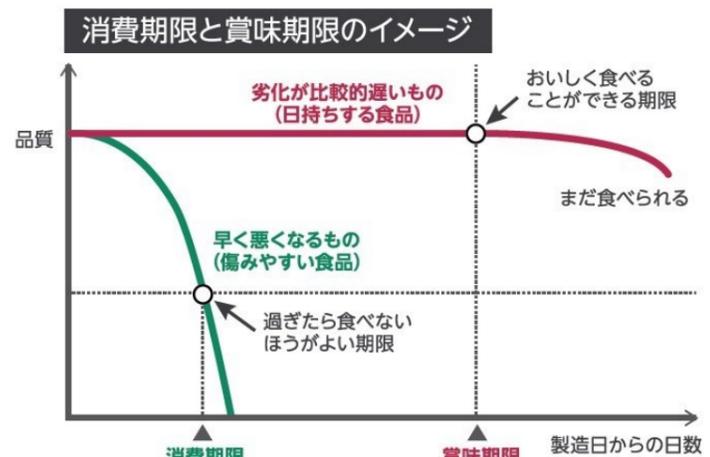
地球にも優しい「食べきりミッション」の  
実践をお願いします。

食品ロス削減のために大切なのは、  
一人一人が「もったいない」を意識し  
て行動すること！！

～できることから始めよう～

### 其の① 賞味期限を正しく理解する

食品の期限表示は、「賞味期限」と「消費期限」の2種類があります。「賞味期限」は、「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限を過ぎてはすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。



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ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

### 其の② 買い物は必要に応じて

必要な食品を、必要な時に、必要な量だけ購入しましょう。例えば、買い物に出かける前には、冷蔵庫の中をチェックしてみましょう。

### 其の③ 調理で作り過ぎない／余ったら作り替える

もし、食べきれなかった場合は、ほかの料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。

料理レシピサイト「クックパッド」内の消費者庁のキッチン（公式ページ）を参考にしてみましょう。

消費者庁のキッチン：

<https://cookpad.com/kitchen/10421939>

- 食品関連事業者も、過剰在庫や返品等によって発生する食品ロスの削減に向けて動き出しています。
- 消費者の皆様も、食品ロスの削減に向けてご協力をお願いします。

参考：消費者庁 今日から実践・食品ロス削減・啓発用パンフレットより

お問い合わせ

岸和田市 市民環境部 廃棄物対策課

423-1461