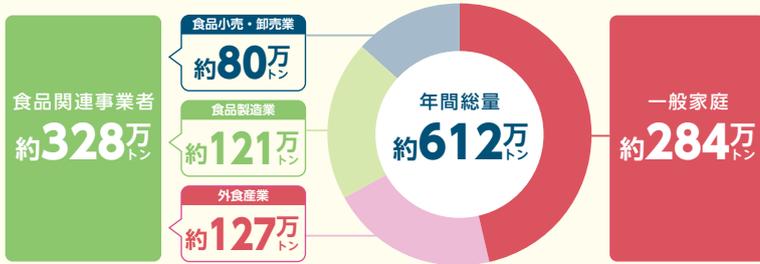


10月は

食品ロス削減月間

食べることができる食品が廃棄されてしまうことを「食品ロス」と言います。食品ロスを削減して焼却処理される生ごみを減らすことで、環境負荷を減らすことができます。皆さんが「もったいない」を意識して日ごろの生活を見直し、捨ててしまう食品を減らしましょう。

日本における食品ロスの年間総量



日本では、年間約612万トン以上(平成29年度)*の食品ロスが発生していると推計されています。市が令和元年度に実施した食品ロス実態調査では、本市で家庭から発生する食品ロス量は一人一日あたり約78グラムで、残念なことに全国平均の約63グラムと比べて約24%も多い結果です。

*農林水産省食料産業局「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」(令和2年5月時点版)

食品ロスの発生原因

食べ残し

食べ切れずに廃棄される食品



過剰除去

野菜の皮を厚くむき過ぎたり、肉の脂身の部分を過剰に取り除くことなどによって廃棄される食品



直接廃棄

賞味期限切れなどで、手つかずのまま廃棄される食品



手つかずで捨てられた食品

川口市「食品ロス実態調査」(令和元年度)

今日から実践！食品ロス削減

買い物で

- ✓ 買い物前に残っている食品をチェックする
- ✓ 使い切れる分だけ購入する

外食で

- ✓ 料理を食べきるか、可能であれば残した料理を持ち帰る
- ✓ 無理なく食べきれぬ量を注文する
- ✓ 食べきってから追加で注文する

料理で

- ✓ 野菜などの傷みやすい食品は早めに使い切る
- ✓ 食品を使い切る調理法を活用する
- ✓ 食材や料理を冷凍などで保存する

片付けで

- ✓ 消費期限の近い食品は目につきやすい位置に保管する
- ✓ 賞味期限は「おいしく食べられる期限」、消費期限は「安全に食べられる期限」を意識する

「もったいない」という言葉には、ものを大切に感謝の気持ちが込められているんだ。食事をするときは「もったいない」の気持ちで残さず食べようね！



問い合わせ…資源循環課 ☎048-228-5370 FAX048-228-5322