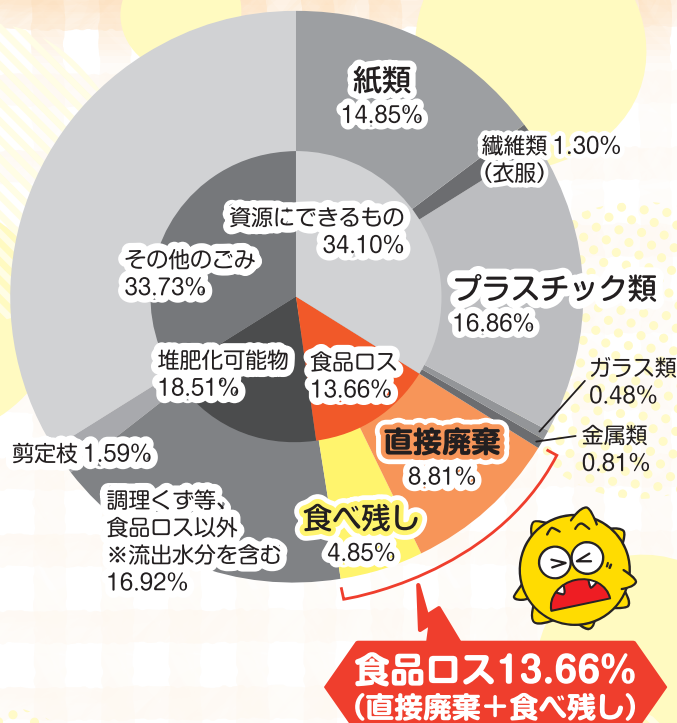


食品ロスの主な発生要因

一般ごみの中に手つかずの食品や、食べ残し、大きく切り取られた野菜のへたなどがたくさんありました。



(第8次川口市一般廃棄物処理基本計画策定におけるごみの組成調査より)

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



食べ残し

家庭・外食・宴会などで食べき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

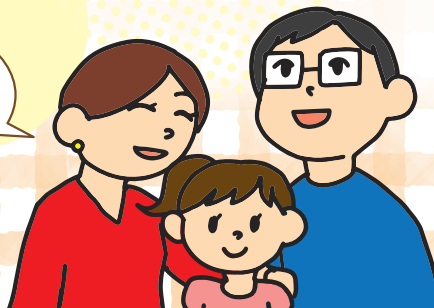
今日から
家庭で
できる!

食品ロスを減らすための 10カ条 チェックしてみよう!

- ☐ 買い物前に、自宅の冷蔵庫や戸棚にある種類と量を確認する
- ☐ 空腹の状態で買い物に行かない
- ☐ 買い物では、すぐ食べるものは手前（賞味期限が近いもの）から取る
- ☐ 「期間限定」や「数量限定」、まとめ買いに注意
- ☐ 調理のとき、食材を使い切る
- ☐ 作りすぎた料理は箸をつけずに保存。別の料理へ変身も!
- ☐ 賞味期限はおいしさの目安、五感を使って判断する
- ☐ 備蓄用食品は「ローリングストック法(サイクル保存)」で
- ☐ 外食時には、食べきれる量、サイズで
- ☐ 食材に感謝して、残さないように食べましょう

出典:「消費期限のウソ 食品ロスはなぜ生まれるのか」 著:井出留美
環境省食品ロス削減 啓発用パネル

みんなで
やってみよう!

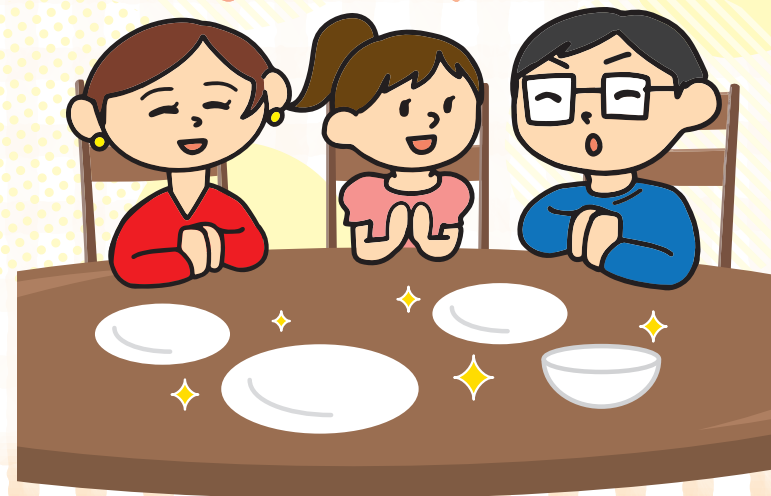


食品ロスを なくそう!

食品ロスとは、
まだ食べられるのに捨てられて
しまう食品のことだよ
食品ロスを減らすため、
何ができるか考えよう!



ごちそうさま!



川口市資源循環課

