

食品ロス(フードロス)を削減しよう

食品ロスとは、食べ残し、売れ残りや期限が近いなど様々な理由で、「まだ食べられるのに廃棄される食品」のことで、日本では、一年間に約 522 万トン(令和 2 年度)の食品ロスが発生しています。(環境省及び農林水産省の報道発表資料から)

日本の食品ロス量約 522 万トン(令和 2 年度)のうち、約半分は家庭から捨てられた食品。主に食べ残し、手つかずの食品(直接廃棄)、皮の剥きすぎなど(過剰除去)が発生要因です。

食品ロスを削減するためには、皆さんの家庭での取り組みが必要不可欠となります。食品ロスの削減に取り組みましょう！

食品ロスの削減方法の例

- 1 食べ残しをしない。
- 2 食材の購入は必要最小限の量を買う。
- 3 「フードドライブ」などを利用する。
- 4 食べられる分だけ調理する。
- 5 余ってしまった未開封の食品を他の方へ譲る。



※「フードドライブ」とは、家庭で余っている食品等を持ち寄り、それらをまとめて、フードバンク団体や福祉施設などに寄贈する活動のことです。

市町ホームページの食品ロス関連リンク

- ・環境省「食品ロス ポータルサイト」
<http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>
- ・印西市HP「食品ロス削減を推進しましょう。」
<https://www.city.inzai.lg.jp/0000005452.html>
- ・白井市HP「ごみを減らすために、食品ロスの削減に取り組みましょう！」
<https://www.city.shiroi.chiba.jp/kurashi/gomi/g01/1472452066064.html>
- ・栄町HP「食品ロス削減レシピ集【MOTTAINAI!】」
<http://www.town.sakae.chiba.jp/index.php?code=2933>