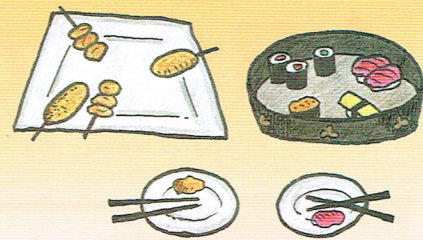


「食品ロス」を



減らしましょう!!

—あなたは1年でお茶碗 **150 杯分**、無駄にしていますか?—

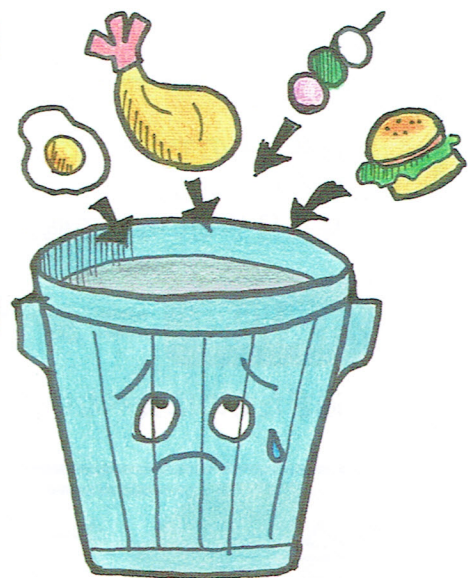
● 食品ロスとは?

「食品ロス」とは、食品廃棄物等のうち、期限切れ、売れ残り、食べ残しなど、**食べられるのに廃棄される食品**のことをいいます。

● 食品ロスはどのくらいある?

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、**食品ロスは621万トン**と試算され、世界全体の食糧援助量（年間320万トン）の約2倍に匹敵します。

※平成29年「消費者白書」より



● 食品ロスの約半分は一般家庭から

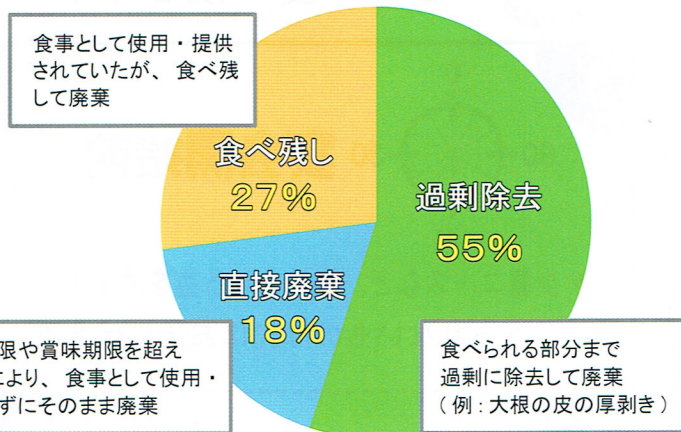
621万トンの食品ロスのうち、約半分にあたる282万トンは、一般家庭からのものです。

家庭での一人当たりの食品ロス量を試算すると、一年間で22.2キログラムに及び、**茶碗150杯分**^{※1}のごはんに相当します。

※1…茶碗1杯分のごはんを150グラムと仮定

※2…農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査（平成26年度）」を基に消費者庁が作成した資料から引用

家庭における食品ロスの内訳^{※2}



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す

裏面をご覧ください



お問い合わせ先

習志野市都市環境部クリーンセンタークリーン推進課

TEL 047-453-5577

今日からできる！食品ロスの削減方法

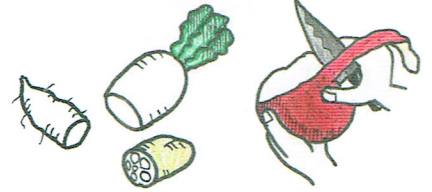
家庭編

キーワードは…

「買い過ぎず」「使い切る」「食べきる」



- ・ 買い物の前には冷蔵庫をチェック
- ・ 野菜、果物の皮は厚むきしない
- ・ 賞味期限と消費期限を正しく理解する

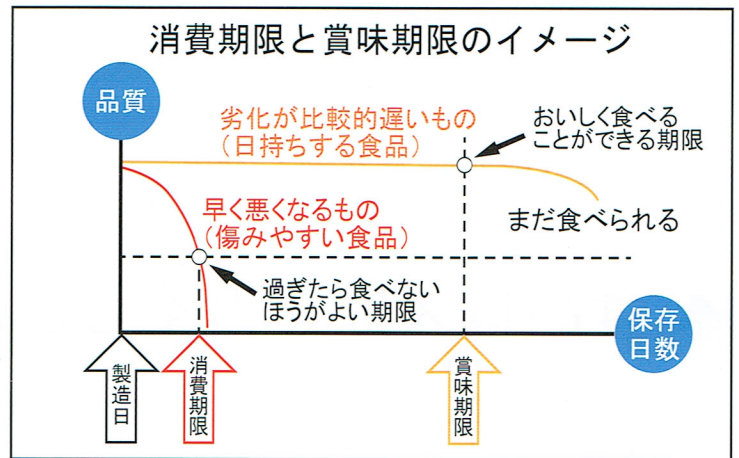


賞味期限 = おいしく食べられる期限

過ぎたものでもすぐに食べられなくなるわけではありません。見た目や匂いなどで個別に判断しましょう。

消費期限 = 食べても安全な期限

過ぎたものは食べない方が安全です。



宴会編

キーワードは…

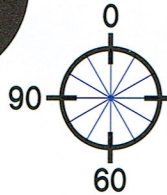
(さんまる・いちまる)

残さず食べよう！「30・10運動」



- ・ 飲食店の食品ロスのうち、半分以上がお客さんの食べ残し
- ・ 宴会の食べ残し量は、ランチ・定食の5倍！ (出典：農林水産省)

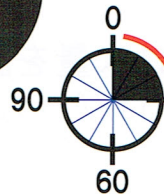
1



宴会開始前

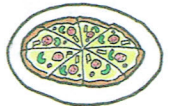
- 少量コースなど、食べきれる量を注文する
- 食べられないものは先にお店に伝える

2

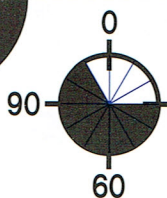


味わいタイム

- 乾杯後 30 分間は料理を楽しむ
- 料理はできたてを味わう



3

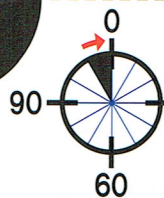


楽しみタイム

- 全員で親睦を深める
- 料理のことも忘れない



4



食べきりタイム

- 幹事は「食べきり」を呼びかける
- お開き前の 10 分間はもう一度料理を楽しむ
- 大皿料理の残りは小分けにして食べやすくする

