

5 食品ロスをへらそう!



「食べきり・使いきり」で「もったいない」をへらそう!



食べられないまま捨てられていた食べ物

本当なら食べられた食品なのに、
ごみとして捨てられてしまうことを
「食品ロス」とよんでいます。



食品ロス削減大作戦!

1. 給食を残さずに食べる
2. 買い物前に冷蔵庫の中身を確認する
3. 買い物リストをつくる
4. 安いからといって買すぎないようにする
5. 必要なものだけを買う
6. すぐに使うものは商品棚の手前から買う
7. 冷蔵庫の整理せいとんをする
8. 食べきれぬ量だけをつくる
9. フードドライブ(使わない食品をきふる活動)に取り組む



きふされた食品

日本の食品ロスの量



523万トンとは、国民1人ひとりが毎日おちやわん1杯分のご飯を捨てている量と同じ

出典:農林水産省HP



食品ロスダイアリー

食品ロスをへらすための3つのチャレンジ、「食べきり・使いきり・水切り」におうちのひとといっしょに取り組んで、食品ロスゼロにちょうせんしてみよう!



いろんな工夫で食品ロスはへらせるね!



ごみとわたしたちをふりかえって ~わたしたちにできる取り組み~

学校では

.....

.....

.....

.....

.....

家庭では

.....

.....

.....

.....

.....

いろんな人が、まちの環境をよくしようと
していることがわかったね。

ぼくたちもごみをへらしたり、まちをきれいにしたりするためにがんばろう!



- 福岡市の家庭から出る燃えるごみのうち、生ごみは約35%を占めています。(令和4年度) そのうち、手つかずの状態です捨てられていた食品は約1割、約1万トンにのぼります。
- 生ごみの水切りもごみを減らすために大事な取り組みです。
- ★食品ロスの削減に向けた取り組みとして、他にどんなことができるか考えさせてください。
- フードドライブ…家庭で使いきれない食べ物や学校や職場などに持ち寄り、必要としている施設などに提供する活動。
- フードバンク…食べるごみには問題のない食品を企業から引き取り、必要としている施設などに提供する団体や活動。



★この学習を通して、様々なところで自分たちにできるごみ減量への取り組みについて考えさせてください。