

5 食品ロスをへらそう!



食べ物のもったいないをなくそう



ごみ袋に入っていた食べ物

食べないままいたんでしまった野菜や期限が切れてしまった食品、夕飯の食べ残しなど、本当なら食べられたのにごみとして捨てられてしまった食べ物を「食品ロス」といいます。

もったいない食品ロスをへらすために、私たちはどんな工夫ができるでしょうか。

日本の食品ロスの量



日本の食品ロスの量は

年間472万トン
(令和4年度推計)

472万トンは、国民一人ひとりが毎日おにぎり1個分のご飯を捨てているのと同じ量にあたります。

出典：農林水産省HP

食品ロスダイアリー



ダウンロード
ページ

みんなの家ではどんな食品ロスが出ているかな。おうちの人といっしょに、「食べきり・使いきり」に取り組んで、「もったいないゼロ」にチャレンジしよう!

みんなでできる 食品ロス削減大作戦!

- ・給食やおうちのごはんを残さずに食べる!
- ・冷蔵庫の整理せいとんをする
- ・買い物リストをつくる
- ・食べきれないだけ、必要なものだけを買う
- ・すぐに使うものは商品だの手前から買う
- ・「食品ロスダイアリー」でおうちの食品ロスを調べる



いろんな工夫で食品ロスはへらせそうだね! ほかにどんな方法があるかな?

使いきれない食品はフードドライブに!

フードドライブに もっていこう!

おうちでどうしても食べきれない食品がある時は、期限が切れてしまう前に、フードドライブに持って行ってみよう。



フードバンク福岡の岩崎さん

フードドライブってなに?

家庭で使いきれない食品を集め、子ども食堂など、食品を必要としているところにきふする活動です。

もったいないをありがとうに変える取り組みです。



フードドライブ

どうしても出てしまう生ごみはコンポストに!

生ごみを微生物のはたらきで分解し、土の栄養“たい肥”にリサイクルできる「コンポスト」という容器があります。コンポストを活用すると、生ごみを捨てる量をぐっとへらせるほか、できたい肥は野菜などを育てる栄養として再利用できます。



自然の力だけでごみをへらすことができるから、環境にもやさしいね!



給食で出た生ごみで、コンポストにちようせんしている小学校もあるよ!

解説

- ★ごみ袋に入っていた食べ物の写真の中に、手つかずのままの食品も入っていることに気付かせてください。
- 福岡市の家庭から出る燃えるごみのうち、生ごみは約32%を占めています。(令和5年度) そのうちの約1割、およそ1万トンが手つかずの状態です。
- 生ごみの8割は水分です。捨てる前の水切りもごみを減らすために大切な取り組みです。

解説

- フードドライブ…家庭で使いきれない食品を学校や職場などに持ち寄り、必要としている施設等に提供する活動。
- フードバンク…企業、農家、個人などから、食べることには問題のない食品を引き取り、必要としている施設等に届ける役割を持つ団体、またはその活動。
- 調理くずや食べ残しは、コンポストを使って堆肥化することで生ごみの減量・リサイクルにつながります。