

10月は食品ロス削減月間

もったいない! 食品ロス!

環境対策課
TEL 06-6992-1508

食品ロスの約半分は家庭から

国内の食品ロス量のうち、全体の半分近くに当たる約276万トン(※)が家庭から発生しています。国民1人当たり換算すると、年間約47キログラム、毎日お茶わん一杯分のご飯(約130グラム)の量に相当します。

食品ロス削減のためには、家庭での取り組みが重要です。

(※)農林水産省・環境省による平成30年度推計値

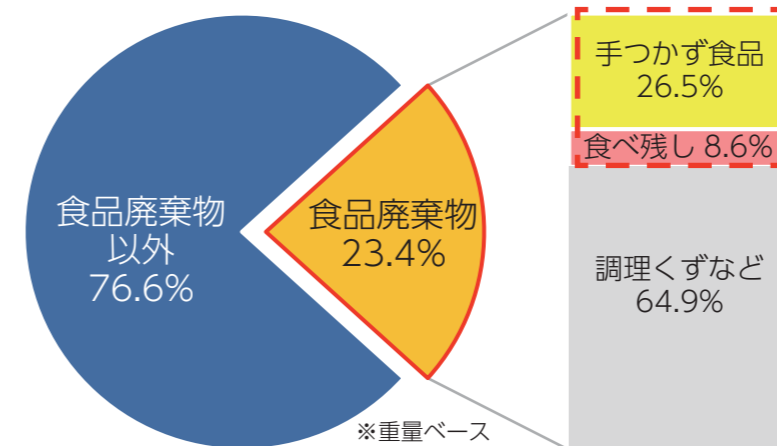
市の食品ロスの実態

市では、環境省の「令和2年度市区町村食品ロス実態調査支援事業」を活用して、各家庭から排出される「燃やすごみ」の中に含まれる食品ロスの実態調査を実施しました。

調査の結果、各家庭から排出される「燃やすごみ」のうち、食品廃棄物の割合は23.4%でした。

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食品のことです。消費期限切れにより開封しなかった食品や使わずにいたんでしまった野菜などの「手つかず食品」、作りすぎて食べなかった料理などの「食べ残し」がこれに当たります。

国内では、年間約600万トン(※)の食品ロスが発生しています。
(※)農林水産省・環境省による平成30年度推計値

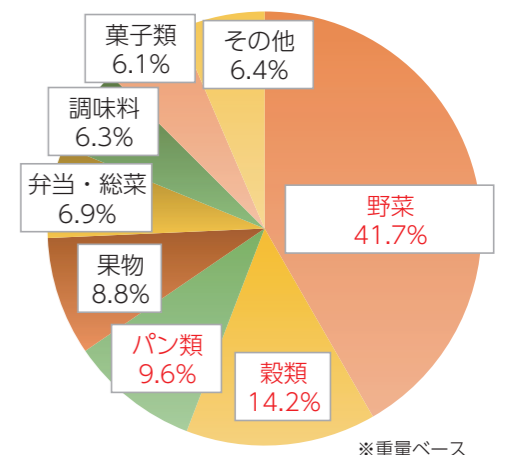


食品ロス
35.1%

手つかず食品

1. 野菜
2. 穀類
3. パン類

具体的には、半分以上残っている白菜などの野菜類や未開封の小麦粉などの穀類、菓子パンなどが捨てられていました。(実態調査より)



「消費期限」と「賞味期限」

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも、未開封の状態、記載された保存方法を守って保存していた場合の期限です。「消費期限」は、いたみやすい食品に表示されていて、安全に食べられる期限のことです。期限を過ぎたら食べないことが望ましいです。一方、「賞味期限」は、期間内であればおいしく食べられる期限のことです。期限を過ぎてしまっても、すぐに食べられないことではありません。

期限表示の違いを知って、健康を守るとともに食品を無駄にしないよう心掛けてみましょう。



①お買い物の際は...

- ▽事前に冷蔵庫内をチェック!
お買い物の前に、自宅の冷蔵庫に残っているものを確認しましょう。
- ▽買うのは使う分だけ!
使いきれぬ量・食べられる量だけ買しましょう。
- ▽「てまえどり」の心がけ!
購入してすぐに食べるときは、手前に陳列されている商品を購入しましょう。お店の食品ロスを減らすことにつながります。

③調理の際は...

- ▽使うのは残っている食材から! (※)
- ▽作るのは食べきれぬ量を!
体調や健康に配慮して、量を調整しましょう。
- ▽余った食材や料理の活用!
もし、食材を中途半端に残したときや料理を作りすぎたときは、他の料理に活用するなど献立や調理方法を工夫しましょう。
「クックパッド」内の「消費者庁のキッチン(公式ページ)」のウェブサイト(※)では、余った食材や料理の活用レシピを紹介しています。

②保存の際は...

- ▽保存方法をチェック!
商品に記載されている保存方法に従って、適切に保存しましょう。
- ▽下処理の工夫!
冷凍・乾燥・塩漬など、より長く保存できる方法で食材を長持ちさせる工夫をしましょう。
- ▽ローリングストックの実践!
災害時に備えて保管している備蓄食料(乾パンやレトルト食品、缶詰など)は、いざというときに賞味期限が切れていることがあります。そこで、賞味期限を考えて古いものは日常生活で消費して、消費した分を買い足す「ローリングストック」を実践しましょう。

④調理後は...

- ▽冷蔵庫の整理!
冷蔵庫内の食品をかごやトレーで見やすく整理しましょう。
また、使いかけの野菜はまとめましょう。



食品ロス量を減らすために

フードドライブ活動って?

家庭で眠っている食料品を持ち寄り集めて、地域の福祉団体や施設、生活困窮者支援、こども食堂などに届けて、活用してもらう取り組みです。

くらしサポートセンター守口では、生活困窮者自立相談支援事業として、フードドライブ活動を実施しています。詳しくは、くらしサポートセンター守口のホームページをご覧ください。

問くらしサポートセンター守口 ☎0800-200-8011

