

私たちに身近な食品ロス 食品を「ごみ」にしていませんか

買い物や食事など、毎日のことで気付きにくいですが、**食品ロス**を生むきっかけはとても身近にあります。
3R夢な生活を目指して、食品について見つめ直してみましょう。

「食品ロス」とは

食べ残しや手つかず食品、皮を厚くむくなどの過剰除去といった、本来食べられるのに廃棄される食品のことです。

食品ロスを減らして
燃やすごみを
減らしましょう

日本では… 年間 **約643万**トン発生
(2016年度農林水産省調査)

▶世界全体の食糧援助量年間約380万トンを大きく上回っています



市では… 年間約10万5千トン発生
1人当たり年間**約28キログラム**

▶お金に換算すると1人当たり年間約**22,000円分**



燃やすごみの中から
見つかった
「手つかず食品」

意外と家庭から
出ているんだね



ゼロ食品ロス「零蔵庫」を目指しましょう!

買い過ぎた食品や賞味期限間近の食品、残り物など、いつの間にか冷蔵庫には「食品ロス予備軍」が出てきます。皆さんの家庭には、食品ロスになりそうな食品はありませんか。

消費期限と賞味期限の違いは (未開封かつ表示された方法で保存した場合)

- 消費期限: 安全に食べられる期限
- 賞味期限: おいしく食べられる期限 ※賞味期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません

解決の
ポイント

中がよく見えるよう 整理整頓

期限の長い食品は奥、短い食品は手前に置き、物を詰め過ぎないようにしましょう。



解決の
ポイント

残っている食材から 使う! 食べる!

「いつか食べる」食品は、食品ロス予備軍です。

解決の
ポイント

最適な保存方法 を知ろう

根菜は新聞紙に包み、さらにビニール袋に包むと乾燥を防いで長持ちします。



1本使い切れずに
しなびたダイコン

解決の
ポイント

買い物前に 冷蔵庫内をチェック

携帯電話やスマートフォンで撮影しておくことも有効です。



食材を無駄なく使う 工夫を聞きました

例えば、1本だけ余ってしまったキュウリや使いかけのニンジンなどの野菜は、次に使う予定がなければ、ストックせず、すぐにピクルスにします。市販の調味酢を使うと簡単にできますよ。野菜は皮ごと使ったり、皮を使ってスープを取ったりしています。常に食材をどう使い切るかを考え、工夫することを楽しんでいます。

こっちは
早めに調理
楽しむこと



区環境事業推進委員
ちいどもこ
桃井富子さん

まるごと旬野菜 ~使い切りレシピ~ の紹介

食品ロスを減らすためのレシピ集を公開しています。
※区役所資源化推進担当(4階47番窓口)でも配布しています



2018年度 ごみと資源ほかの総量(区民1人1日当たり)実績562グラム(目標569グラム) **目標達成**

2019年度目標 **562**グラム

ご協力ありがとうございました。
2019年度も削減にご協力をお願いします。



「ヨコハマ3R夢!」マスコットイーオ へら星人ミーオ