

食べられるのに捨てられる 食品ロス を減らそう!!

問合せ／環境衛生課 (979-8112)



食品ロスを減らすことが
ごみの削減につながります

▲町内の「燃やせるごみ（家庭）」から排出された食品

町の食品ロス
1人1日あたり
64.8 g
食べ残しの割合
23%

年間約612万トン（農林水産省および環境省平成29年度推計）と言われる日本の食品ロス（食べられるのに廃棄される食品）。その約半数は、各家庭から排出されています。

3月に調査を行ったところ、町内の家庭から、1人1日あたり64・8グラム（推定）、1か月あたり約2キロの食品ロスが排出されていることがわかりました。

次のポイントを意識し、各家庭で食品ロスの削減に取り組みましょう。

食品ロス削減のための
3つのポイント

① 買いすぎない

買い物前に冷蔵庫をチェックしましょう。買いつぎを防ぐことで家計も冷蔵庫もスリム化できます。

② 使い切る

いろいろな使い切りレシピに挑戦してみましょう。消費者庁で「食材を無駄にしないレシピ」を公開しています。

消費者庁食品ロス削減
レシピ紹介サイト



③ 食べ切る

家庭でも「残さず食べる」を心がけましょう。外食時も皆で声を掛け合い食べきりを心掛けましょう。