

食品ロスの現状と削減に向けて

～食べ物のムダをなくそう～

「食品ロス」年間570万トン！



普通ごみとして排出された「手つかずのまま捨てられている食品」
(家庭系ごみ組成分析調査より)

「手つかずのまま捨てられている食品」や「食べのこし」といった無駄に捨てられている食品を「食品ロス」と言います。日本での「食品ロス」は、年間約570万トンにも上ります。(農林水産省および環境省令和元年度推計)

国民1人あたりにすると、毎日、おおよそ茶碗1杯分(約124g)の食品を無駄に捨てていることとなります。

「私たちにできること」として、食べ物をもっと無駄なく、大切に消費していくことが求められています。

できることから始めよう

フードドライブ

食品ロス削減の取組の一つとして、ご家庭で余った食品を回収して、福祉団体や生活支援を必要とする個人等に無償で譲渡する活動のことをフードドライブと言います。

ここでは、大阪市が取り組むフードドライブについてご紹介します。

市民の皆さんは、ご家庭で余っている未開封のもので、常温で保存でき、賞味期限が一定期間(受付先が設定する期間)以上残っている食品を、大阪市とフードドライブ回収事業にかかる協定を締結している、フードドライブ実施施設までご持参ください。



フードドライブ実施施設は、市民の皆さんから回収した食品を、社会福祉協議会や大阪市とフードドライブ連携実施にかかる協定を締結している事業者へ引き渡します。



社会福祉協議会や大阪市とフードドライブ連携実施にかかる協定を締結している事業者は、フードドライブ実施施設から引き取った食品を福祉団体や生活支援を必要とする個人へ無償で譲渡します。



フードドライブは食品ロス削減に
つながる大切な取組です！



調理の工夫で食品ロスを減らす料理

買い物から調理、後片付けまで、環境に配慮した一連の流れを実践しましょう。
「食材を無駄にせず、ごみをできるだけ出さない」食生活を心がけることが大事です。



「生ごみ”3きり”運動」

に取り組もう！

「使いきり」 食材は無駄なく使いきりましょう

- ✓「冷蔵庫をチェック」…定期的に冷蔵庫の食材をチェックし、賞味・消費期限切れになる前に使いきる。
- ✓「買すぎない」…買い物に行く前に、冷蔵庫等の在庫をチェック。使いきれ、必要な分だけ購入。
- ✓「アレンジして使い切る」…余ったおかずもアレンジして食べる。



食材をチェック！



必要な分だけ購入！



余ったおかずで別メニュー！

「食べきり」 料理は残さず食べきりましょう

- おうちでは…
- ✓ 料理は食べられる量だけ作り、残さず食べる。
 - ✓ 食べきれなかったときは、冷蔵・冷凍で保存する。
- 外食時は…
- ✓ 食べられる分だけ注文し、残さず食べる。



作りすぎない！



コマメに保存！



注文しすぎに注意！

「水きり」 ごみに出すときは水気をきりましょう

- ✓「濡らさない」…野菜などの使えない部分は洗う前に切り落とす。
- ✓「水きりをする」…生ごみを普通ごみに出す前に「ぎゅっ」と一絞り。
- ✓「乾燥させる」…茶殻、コヒカ、果物の皮は一晩おいて乾燥させる。



洗う前に切り落とす！



水きり必須！



一晩おいて乾燥！