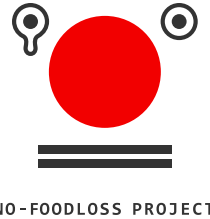


食品ロスは



もったいない!

日本では...

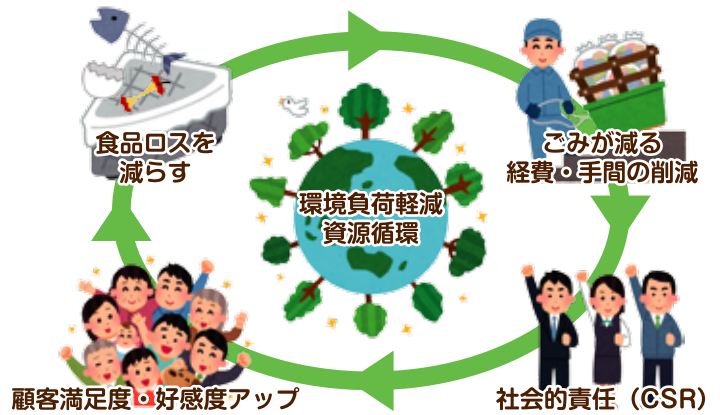
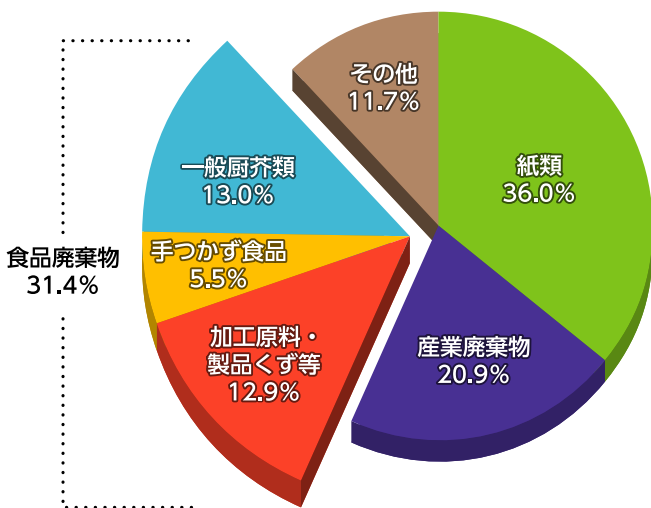
年間約632万トンの食品ロスが発生しています。
これは世界全体の食料援助量（約320万トン）の約2倍に相当します。

（食品廃棄物等の発生量（平成25年度推計）農林水産省より）

大阪市では...

焼却処理されている事業系ごみの組成を見ると、食品の製造、流通、販売過程において発生する食品廃棄物（厨芥類）が高い割合を占めています。

（大阪市事業系ごみ排出実態調査（特定建築物を除く）平成27年3月より）



天然資源の消費が抑制され、環境への負荷ができる限り低減された「持続可能な循環型社会」の形成をめざしましょう!

食品リサイクル法における取組の優先順位

1 発生を抑制する

食材の有効利用、食品の販売方法の工夫による売れ残りの削減、メニューの工夫による食べ残しの削減など、無駄を出さないよう努める

2 再生利用する

食品廃棄物のうち再資源化できるものは、飼料や肥料、メタンガス（燃料用）など再生利用することを検討する

3 減量する

水切りを徹底するとともに、脱水、乾燥、発酵などにより減量化に努める