

食品ロスって
なあに？

食べられるのに...



まだ食べられるのに
捨ててしまっている食品のこと

なんで食品ロスは
発生するの？

大きく分けて4つの
原因が考えられるよ

2 過剰除去



料理をしたときに
食べられる部分なのに
捨ててしまっている
ものをいうよ。

1 買いすぎ



3 作りすぎ・ 食べ残し



4 期限切れ

賞味期限
16.1.10



STOP!! 食品ロス

～食べきりにご協力を～



かわさき
3R推進キャラクター
かわるん

日本ではどれくらい
発生しているの??

年間では約621万トンの
食品ロスが発生 (農林水産省ホームページより)

(家庭では半分の約282万トンの食品ロスが発生)

一人1日

1～2個のおにぎりを
捨てていることに...
(政府公報オンラインより)



家庭では...

- ◎冷蔵庫の中身を日々チェックし、在庫を確認しよう!
- ◎まとめ買いはなるべく控えて!
- ◎「もったいない」の気持ちを忘れないで!
- ◎賞味期限を正しく理解し、期限を過ぎたからといってすぐに廃棄しないで!
- ◎今まで捨てていた食品を別の料理に使うなどして、過剰除去を減らそう!

どうやったら
食品ロスは減るの？

外食では...

- ◎注文する前に食べきれるか確認しよう!
- ◎宴会の開始時、終了時に食べきりの呼びかけを!

開始時の30分間と終了時の10分前は
食べきることを意識しよう!

賞味期限と消費期限の違いって？

賞味期限: おいしく食べられる期間

→ 期限が過ぎても食べられないことはない

消費期限: 食べても安全な期間

→ 期限過ぎたら食べないように!