

食品ロス削減のために

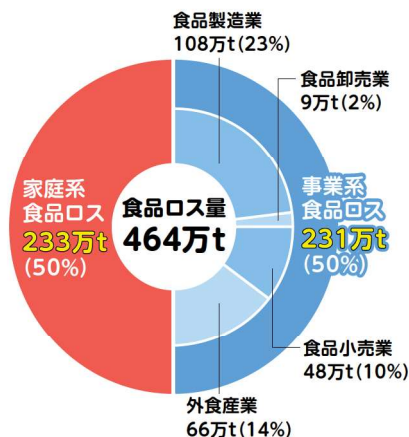
日本では年間464万トンもの食品ロスが発生しています。これは国民1人1日あたりおにぎり約1個分のご飯を捨てているのと同じ量に相当します。また、食品ロスのうち、家庭から発生する「家庭系食品ロス」は全体の約半数を占めており、食品ロスを減らすためには、一人ひとりの取組が大切です。

ここでは、川崎市で行っている食品ロス削減の取組の中から、市民の皆さんに身近な事業を紹介します。

食品ロスとは？

食べ残しや賞味期限切れなど、食べられたはずなのに廃棄されてしまっている食べ物のこと

国内の食品ロスの内訳



出典：農林水産省及び環境省「令和5年度推計」

フードドライブ ～もったいないをありがとうに～

食品ロスを減らすには、食品を必要な分だけ買うこと、作りすぎないこと、購入した食材を使いきる・食べることなどの【発生抑制】が大切です。

それでも、家庭で食べきれない食品が出てしまいそうなときは、フードドライブにお持ちください。集まった食品は、市と連携しているフードバンク団体等を通じて、食料を必要としているご家庭などに届けられます。

回収条件

- 未開封であるもの
 - 常温で保存できるもの
 - 賞味期限が明記され、かつ2か月以上あるもの
- ※アルコール飲料は対象外です。

回収場所

- 環境局減量推進課
- 川崎市地球温暖化防止活動推進センター
- 各生活環境事業所
- ヨネッティー王禅寺
- 各区のごみ相談窓口 など



フードドライブの詳細はこちら

食品ロス削減協力店

川崎市では、飲食店での小盛りメニューや小売店での小分け販売など、食品ロスを削減するための取組をしている店舗等を、「食品ロス削減協力店」に認定しています。

「食品ロス削減協力店」を利用して食品ロスの削減に取り組みましょう。

フードドライブ活動に取り組む「食品ロス削減協力店」もありますので、ぜひご利用ください!

食品ロス削減協力店
はこちら



さんまる いちまる

30・10運動

～宴会時にはおいしく残さず食べきろう!～

忘年会や新年会等の宴会やパーティーで、お酒やおしゃべりに夢中になり、料理を残してしまった経験はありませんか?お店で用意してくれた料理をおいしく食べきるために、ちょっとした工夫をしてみましょう。

1.幹事は「食べきり」を呼びかけましょう

2.乾杯後30分

席を立たずに料理を楽しみましょう

3.お開き10分前

自分の席に戻って再度料理を楽しみましょう

