

食品ロス

食品ロスとは

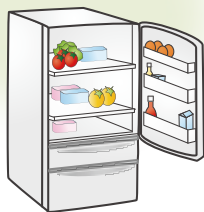
食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。



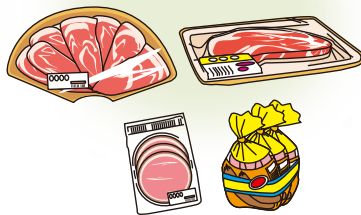
日本では年間2759万トンの食品廃棄物等が出されていますがこのうちまだ食べられるのに廃棄されている食品(食品ロス)は643万トンです。(農林水産省及び環境省「平成28年度推計」)これは世界中で飢餓に苦しむ人の食糧援助量の約2倍に相当します。大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らすことが必要です。

家庭でできる取り組み

家に残っている食材を把握してから買い物に行きましょう。



調理する分量に応じて少量パックやばら売りを利用しましょう。



野菜や果物の皮も調理の仕方次第では食材になります。



買いすぎは食品ロスの出発点です。必要なものを必要な量だけ買うようにしましょう。



定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する日を決めましょう。



宴会でできる取り組み(3010運動)

宴会時に乾杯後30分と終了前10分を離席せずに食べ残しを減らす運動が3010(さんまるいちまる)運動です。

乾杯後の30分はできたての料理を温かいものは温かく、冷たいものは冷たいうちにおいしくいただきます。宴会終了10分前は離席せずに残っている料理を食べきりましょう。



大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らすことが必要です。