

豊川ごみ減量かわら版

食品ロス削減に協力を

食品ロスとは？

まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品を、「食品ロス」と言います。

日本では、年間約2,550万トンもの食品廃棄物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る食品、いわゆる「食品ロス」が年間612万トン(環境省・農林水産省平成29年度推計)にも上ります。

これは飢餓に苦しむ国への食糧援助量(平成30年:約390万トン)の約1.6倍の量です。

これを国民一人あたりに換算すると、1年で約48キロ。「お茶碗一杯分(約132グラム)の食べ物」を毎日捨てていることになります。

◎食品ロスを減らすポイント

「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ！」の実施

1. 毎月10日・20日・30日は冷蔵庫の中身をチェックします。
(冷蔵庫の残った食材ですっきりクッキング)
2. 食べ残し・直接廃棄・過剰除去のゼロを実施します。
3. 買いすぎ・作りすぎ・注文しすぎのゼロを心掛けます。



※家庭で発生する食品ロスは、大きく次の3つに分類されます。

- 食べ残し—食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄されたもの
- 直接廃棄—賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの
- 過剰除去—厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分