

10月は食品ロス削減月間

残さず食べていますか？

～食品ロスの半分は家庭から

「食品ロス」は、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。世界には食べ物が足りずに困っている人たちがいる一方で、たくさんの食品が捨てられています。

日本の食品ロスの約半分は家庭から排出されており、その約4割は食べ残しによるものです。食品ロスを減らすため、まずは残さず食べきる工夫から始めてみませんか。

問合せ

清掃リサイクル推進課啓発指導係 ☎内線449

食品ロスゼロ！7つの作戦

冷蔵庫の整理で 見える化

期限が近い食材を
チェック

保存食の 定期的なチェック

災害時用の保存食の賞味
期限をチェック。普段の
食事にも活用

食材に合わせて 賢く保存

冷凍保存等を活用して
長期保存

買い物の工夫

買い物前に家にある
食材をチェック

外食の注意

食べきれぬ量を注文

食品ロス削減 クッキング

残りやすい食材を
意識して献立を工夫

一人ひとりのもう少しの
工夫で、食品ロスを減らす
ことができます。

フードドライブ の活用

家庭で余った食品を
寄付

「食品ロスゼロ！7つの作戦」
の詳細は、荒川区ホームページ
(右の二次元コード)をご覧ください。



家庭の食品ロス

家庭で発生する食品ロスの内訳(令和5年度)は下記のとおりです。食品を捨ててしまう理由は、3つに分類されます。

【過剰除去】

野菜等の食べられる部分
まで過剰に除去した

16%(36万t)

【食べ残し】

食べきれずに廃棄した

41%(97万t)

【直接廃棄】

賞味・消費期限が過ぎて
廃棄した

43%(100万t)

発生量合計
233万t