



リデュース

食べきるう! 「食品ロス」はもったいない!

まだ食べることができるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。

食べ物には生き物のいのちや、作った人の「おいしく食べてもらいたい」という気持ちが込められています。食べ物へ感謝の気持ちを忘れずに食事をしましょう。

日本全体の年間食品ロス量は約523万トンです。これは年間の食用の小麦の輸入量とほぼ同じだよ。

約523万トン

約537万トン



(令和3年度農林水産省推計値)



(令和3年度農林水産省推計値)

江戸川区では一人当たり年間で約11kgの食品ロスが発生しています。

11kgってどれくらい?

例えばごはんでは約73杯

例えばりんごでは約41個

区全体でみると...約7,600トンの食品ロスが発生しています。

家庭系食品ロス



事業系食品ロス



(江戸川区家庭ごみ組成分析調査等から推計)

江戸川区では2030年度に向けて約8,500トンの食品ロス(2010年度)を約4,000トンにまで減らすことを目標としているよ!



食品ロスを減らす方法

買い物のとき

余分な食品を買わない

料理のとき

材料を使いきる・食べきれぬ量だけ作る

食事のとき

食べられる分を残さず食べる

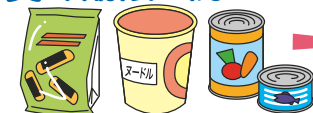
食べきるためのめやす

消費期限の例



消費期限 24.XX.XX 午前3時
123456789012345678

賞味期限の例



賞味期限 2024.XX.XX

消費期限と賞味期限のちがい

「消費期限」は品質が早く悪くなるものに表示され、「賞味期限」は比較的長く保存ができるものに表示されています。「賞味期限」を過ぎた場合でもすぐに食べられなくなることはありません。すぐには捨てず、まだ食べられるかおうちの人と相談しましょう。