



10月は 食品ロス削減月間



チャレンジ！ゼロカーボン 家庭から 食品ロスを減らそう

01 食品ロスって？

食品ロスとは、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられている食べ物のことです。

家庭や飲食店での食べ残し、冷蔵庫の奥で期限切れになった食品、スーパーやコンビニでの売れ残りなど、私たちの暮らしの中で日々発生しています。



02 食品ロスは何がダメ？

●地球温暖化

廃棄するときの焼却や運搬によって、余分な二酸化炭素が発生する

●資源の無駄使い

食料の生産に使われたエネルギーや水、労働力が無駄になる

●食料不足

まだ食べられる食品が捨てられる一方で、栄養が足りずに苦しむ人々がいる

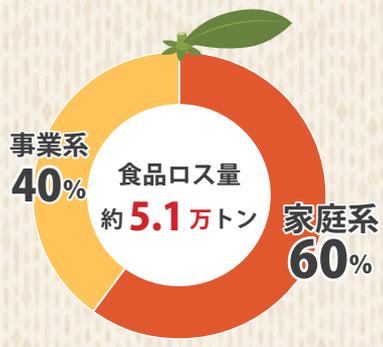


03 食品ロスの量は？

日本では、年間約464万トンの食品ロスが発生していると推計されています。

食品ロスは、家庭から出るものと事業者から出るものに分けられ、半数以上は家庭から出ています。

愛媛県の食品ロス量は、年間約5・1万トンと推計されており、そのうち家庭から出るものが60%を占めています。



(令和2年度 愛媛県推計値)

事業系食品ロス
約**231**万トン

家庭系食品ロス
約**233**万トン



(令和5年度 環境省推計値)

問い合わせ先
生活環境課 28-6015

04 家庭でできる 食品ロス削減術！

冷蔵庫を見える化！

●消費・賞味期限や食品の種類で置き場所を決めておこう



●先買った物、傷みやすい物から優先的に使おう



捨てる前に！

●野菜の硬い葉や茎、芯の部分などが、本当に食べられないか考えてみよう



●消費期限（安全に食べられる期限）と賞味期限（おいしく食べられる期限）を正しく理解しよう

計画的なお買い物！

●家族が食べきれない量を把握しておこう



●冷蔵庫の食品リストや買い物リストを作成して、必要な時に必要な量を購入しよう



ご家庭で眠っている食品はありませんか？ フードドライブにご協力ください

ご家庭で余っている食品を持ち寄り、福祉団体などに寄付する取り組みです。

- 期間** 10/1 (水) ~ 31 (金) ※日曜・祝日を除く
10:00 ~ 18:30 ※土曜日は 17:00 まで
- 場所** ボランティア市民活動センター前
(市役所市民交流棟 1 階)



お持ちいただきたい食品

- 常温保存が可能
- 未開封
- 賞味期限の表示があり、期限まで1か月以上ある
- 成分またはアレルギー表示がある
- 製造元または販売者が日本語で表示されている

※調理用以外のアルコール類は対象外

