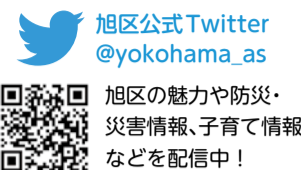


あさひ 2020 5



食品ロス を無くそう!

※食べ残しや手つかず食品、過剰除去などで、まだ食べられるのに捨てられている食品のこと

世界では、全ての人が十分に食べられるだけの食料が生産されているにもかかわらず、毎年、生産された食料の3分の1が捨てられており、約8億2,100万人(9人に1人)が慢性的な栄養不足となっています。持続可能な未来のために「食べること」「捨てること」について考えてみませんか。

食品ロスの現状を知ってください

日本…年間約643万トンの食品ロス

これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量(2017年で年間約380万トン)の1.7倍に相当します。

世界全体の食糧援助量 約380万トン

1.7倍

日本の食品ロス 約643万トン

事業系 約352万トン

家庭系 約291万トン

横浜市…年間約10万5,000トンもの食品ロス

市民1人あたり年間約28キログラムになり、お金に換算すると1人あたり約2万2,000円分、4人家族なら8万8,000円分にもなります。



燃やすごみから見つかった手つかずの食品

食品ロスの中には、賞味期限を過ぎたなどで手つかずのまま捨てられた食品が多くあります

1年で28キロということは、1人毎日お茶碗1杯分捨てているんだ!



「ヨコハマ3R夢!」マスコット イーオ

燃やすごみの総量 約54万1,815トン

生ごみ 約17万8,000トン

内 食品ロス (家庭から出されたもの) 約10万5,000トン

(平成30年度家庭系ごみ組成調査)

今日からできること

試してみよう!

“食品ロス予備群”を無くすための

冷蔵庫収納術

ポイントは…「何が、どこに、どれだけあるか」が一目瞭然の冷蔵庫

- 1 段階** 目が行き届きにくい、期限の長い食べ物を収納しましょう。
例：●冷蔵が好ましい乾物 ●瓶詰め など
- 2 段階** 乳製品や大豆製品など常備している物を収納しましょう。
例：●ヨーグルト ●納豆 ●みそ など
- 3 段階** 3、4日で食べきる物を収納しましょう。
例：●作り置きのお惣菜 ●お肉 など
- 4 段階** ゆとりスペースで、いただき物や残り物などを入れるように空けておきましょう。
例：●使いかけの食品 ●食事の残り物 など

アドバイザーに 冷蔵庫収納術のコツを伺いました

冷蔵庫の空いているスペースに物を押し込んでいませんか? 奥の物は忘れがちではありませんか? 「何が、どこに、どれだけあるか」一目瞭然の冷蔵庫にするための最初の一步は、棚ごとに食品の期限を決めることです。

期限の長い食べ物は、目の行き届きにくい一番上の棚に。期限の短い食べ物は、管理のしやすい下の棚に収納するようにします。「手つかず食品」を出さないために、定期的に冷蔵庫の中にある物を確認する習慣をつけましょう!

▶その他の収納術はこちら

美人冷蔵庫 [検索](#)

食品ロス削減アドバイザー
冷蔵庫収納家 福田 かずみさん



知っていますか / 賞味期限と消費期限って何が違うの?

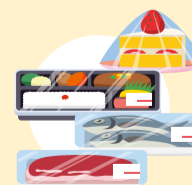
●賞味期限

開封していない状態で、表示されている保存方法で保存したときに、おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、食べられなくなるとは限りません。



●消費期限

開封していない状態で、表示されている保存方法で保存したときに、食べても安全な期限です。期限内に食べないようにしましょう。



資源循環局 旭事務所 ☎953-4811 fax 953-6669



旭区役所
〒241-0022 旭区鶴ヶ峰1-4-12
☎954-6161(代表電話) fax 955-2856
アクセスしよう! ▶横浜市 旭区役所 [検索](#)



ユニバーサルデザイン(UD)の考えに基づき、より多くの人に見やすく読みまちがえにくいデザインの文字を採用しています。

開庁日

月曜～金曜 ▶8時45分～17時
第2・4土曜 ▶9時～12時*

今月の土曜開庁日

土曜開庁は中止となりました

*戸籍課・保険年金課・こども家庭支援課の一部業務を行なっています。