

減らそう!

「食品ロス」

本来食べられるにもかかわらず、食べ残しや期限切れなどの理由により廃棄されている食べ物を「食品ロス」と言います。

世界全体の
食料支援量

約**370**万トン
(2023年)



日本の「食品ロス」 **464**万トン

事業系

約**231**万トン

規格外品、返品、売れ残り、
食べ残し



家庭系

約**233**万トン

手つかず、食べ残し、
過剰除去



なんと、

日本は世界全体の
食料支援量を上回る量の
食品を捨てています。

* 2023年度農林水産省調査を引用。

食品ロスが 環境に 与える影響

食品ロスは地球温暖化の原因になります。捨てられてしまう食品も、生産・流通・廃棄の際に二酸化炭素を出しています。地球温暖化が進むと、気温の上昇や異常気象により、農作物の生育に影響を及ぼし、食品の値上がりにもつながります。

地球温暖化が
進むと
こんなことが....

気温上昇



異常気象



農作物不作



食品高騰



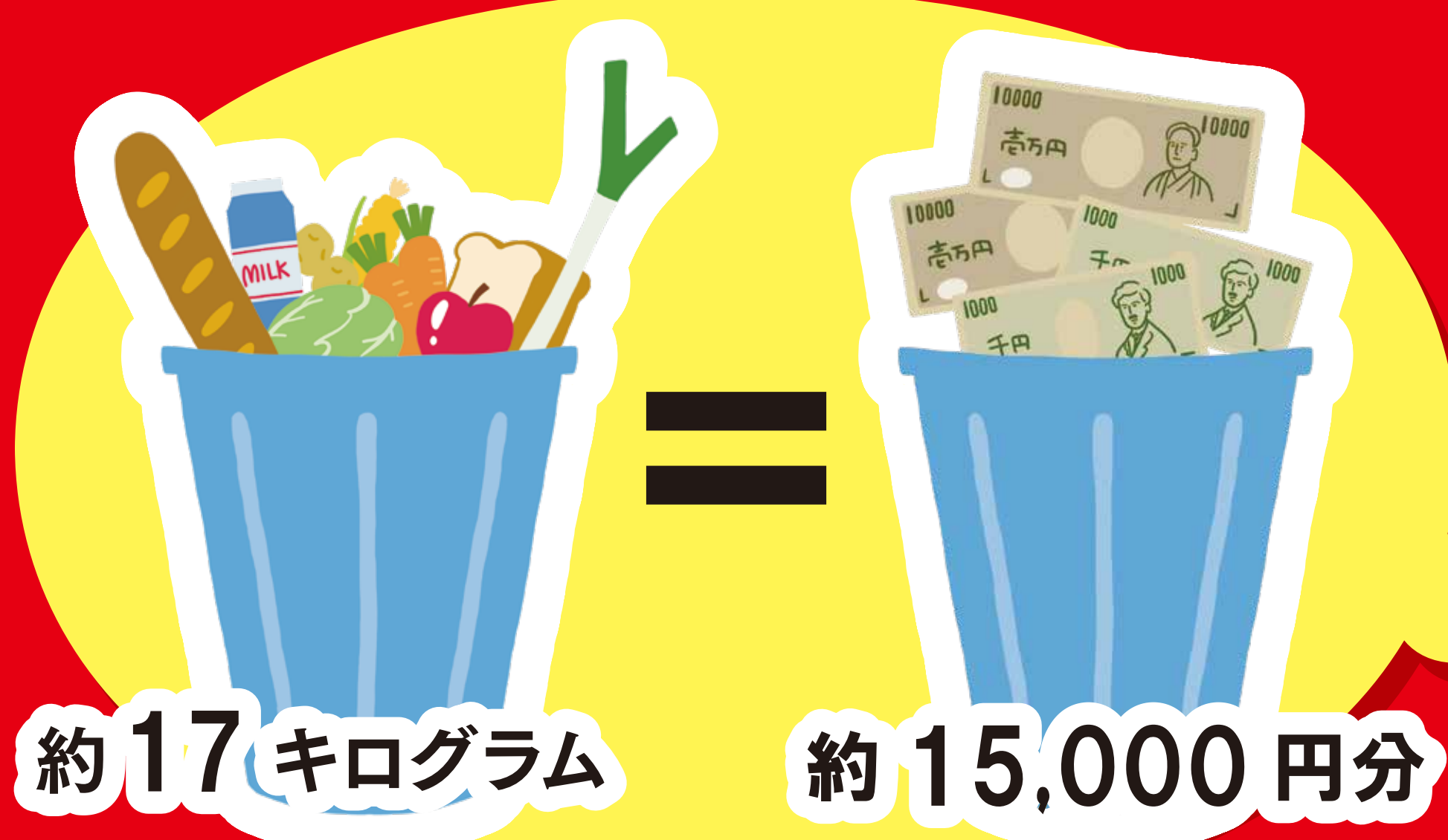
一人ひとりの食べ物を大切にする気持ちと
食材の使いきりで「食品ロス」を減らそう。

減らそう!

「食品ロス」

本来食べられるにもかかわらず、食べ残しや期限切れなどの理由により廃棄されている食べ物を「食品ロス」と言います。

横浜市では、年間
約 6 万 4 千トンの
食品ロスが出ています。



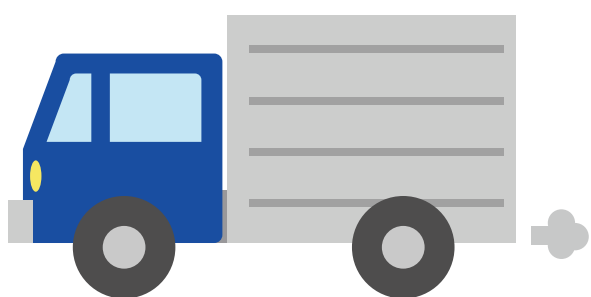
これは一人当たり
約 17 キログラム、
約 15,000 円分に
相当します。

2024 年度推計

「食」の問題

私たちをとりまく

食品ロスは
地球温暖化の
原因になる

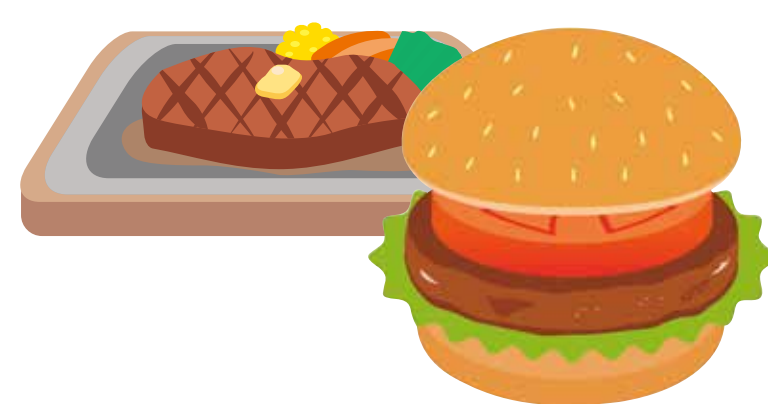


捨てられてしまう食品も生産・流通・廃棄の際に二酸化炭素を出しています。地球温暖化が進むと、気温の上昇や異常気象により農作物の生育に影響を及ぼします。食品の値上がりが心配ですね。

日本では食料の約 6 割を
海外からの輸入に頼っている

(カロリーベース)

現在 80 億人の世界人口は、
2050 年までに 97 億人に達する
と言われています。私たちの食への
影響も気になりますね。



一人ひとりの食べ物を大切にする気持ちと
食材の使いきりで「食品ロス」を減らそう。

今日からできる 食品ロスを減らす工夫

日頃から冷蔵庫を 整理整頓！

買い物前や毎週〇曜日など、冷蔵庫を整理整頓する習慣をつけましょう。冷蔵庫内が整頓されていると、使い忘れなどによる廃棄も防げます。



買い物メモを 作る！

必要なものをリストアップして、計画的に買い物をしましょう。少量パックやばら売りなども活用し、使いきれ的分だけ購入することも大切です。



食べきれる 量を作る！

家族の人数に合わせて、食べきれる量を作りましょう。残ってしまったら、冷蔵庫や冷凍庫でしっかり保存して、早めに食べきりましょう。



正しく理解！ 食品の期限表示

消費期限は「安全に食べることができる期限」です。賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。期限を正しく理解して行動しましょう。

消費期限
2019.4.1

賞味期限
2020.12.31

賢い保存！ ローリングストック

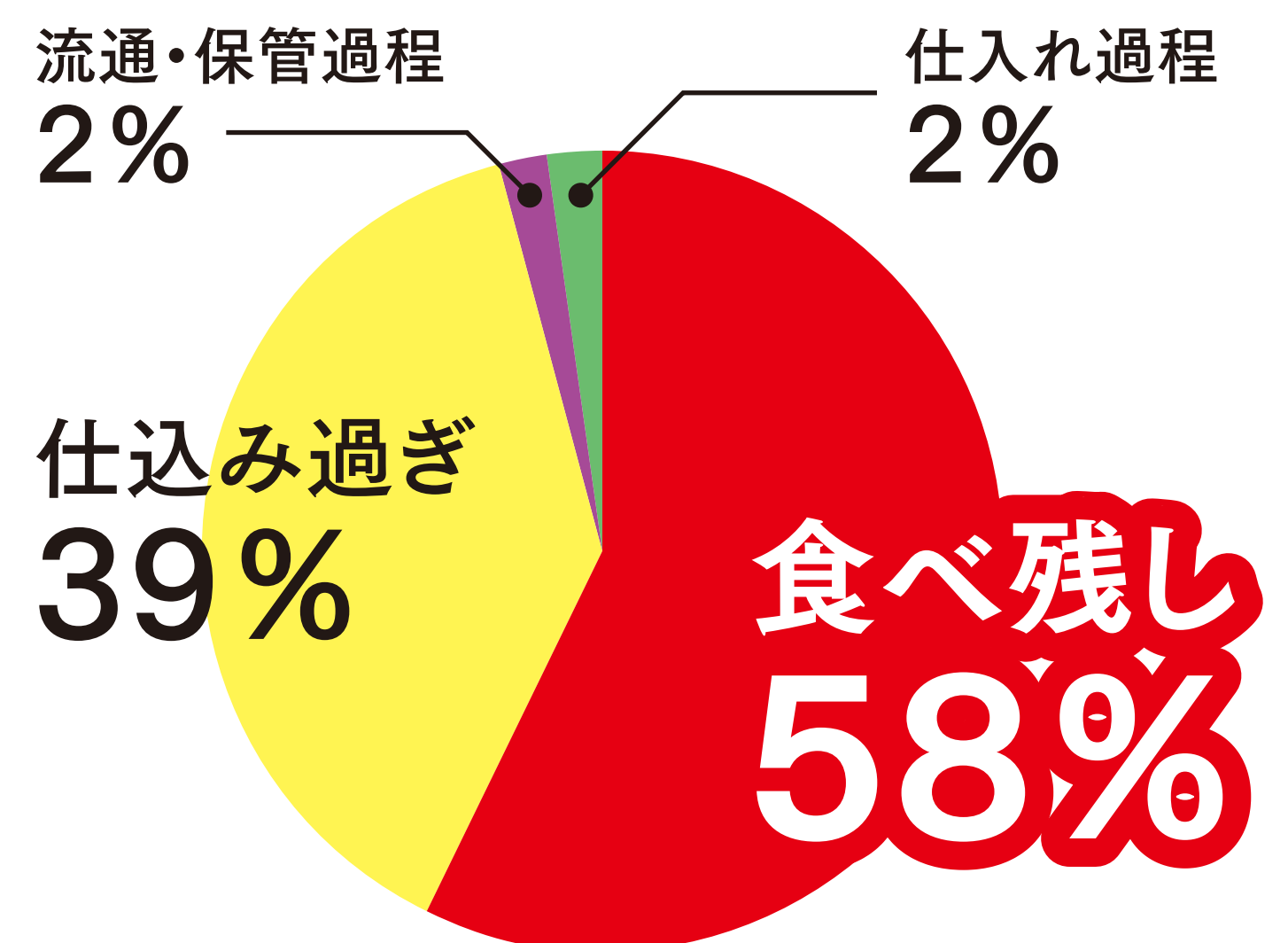
ローリングストックのポイントは、日常生活で消費しながら備蓄することです。食料等を一定量に保ちながら、消費と購入を繰り返すことで、備蓄品の鮮度を保ち、いざという時にも日常生活に近い食生活を送ることができます。



減らそう！ 外食での食べ残し

飲食店から出る「食品ロス」の 約半分はお客様の食べ残し！

飲食店から出る「食品ロス」の約半分はお客様が
食べ残した料理です。自分が食べきれる量を注文して、
外食時の食べ残しを減らしましょう。



* 農林水産省調査を引用。



1/2
ハーフサイズ

食べられる
分だけ！

余ったらお店の
人に相談して
持ち帰る！



残さず
食べよう！



食べきり 協力店

横浜市では飲食店での食べ残しを削減するため、
「小盛メニューの導入」や「持ち帰り希望者への対応」、
「食べ残しを減らすための呼びかけ実践」などを行う
飲食店等を、「食べきり協力店」として登録し、専用
WEBページでご紹介しています。



食べる
エコ活動
始めませんか？
～ Food Loss Reduction Partnership ～



詳しくはこちらから

食べきり協力店

検索

知ってる？

「食品ロス」の問題

1

横浜市の年間一人当たりの食品ロスは **約17キログラム**。これを金額に換算するといくら？

2023 年度推計

これだけあったら何ができるかな？



2

日本では毎日大型（10トン）トラック **約1,300台分** の食品を廃棄しており、地球温暖化の原因にも大きく関わっています。このまま地球温暖化が進むと、どんなことが起こる？



3

スナック菓子や缶詰に書かれているのは **賞味期限**、生の肉や魚、お弁当に書かれているのは **消費期限**。では、納豆に書かれているのはどちらの期限？

