

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。

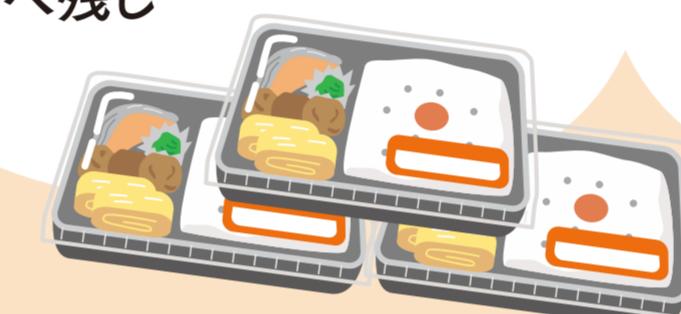
世界全体の
食料支援量
約370万トン
(2023年)



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...

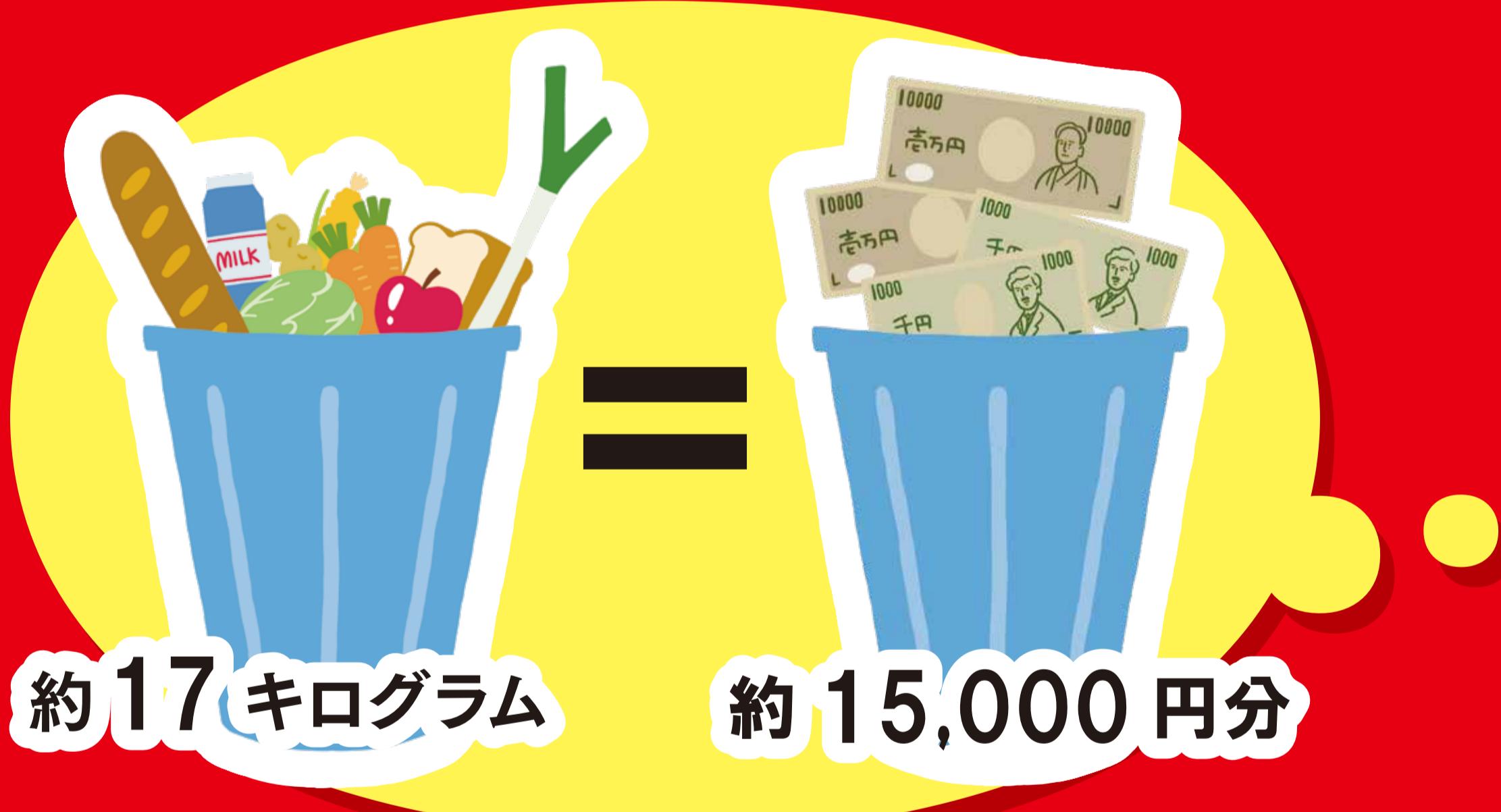


一人ひとりの食べ物を大切にする気持ちと
食材の使いきりで「食品ロス」を減らそう。

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

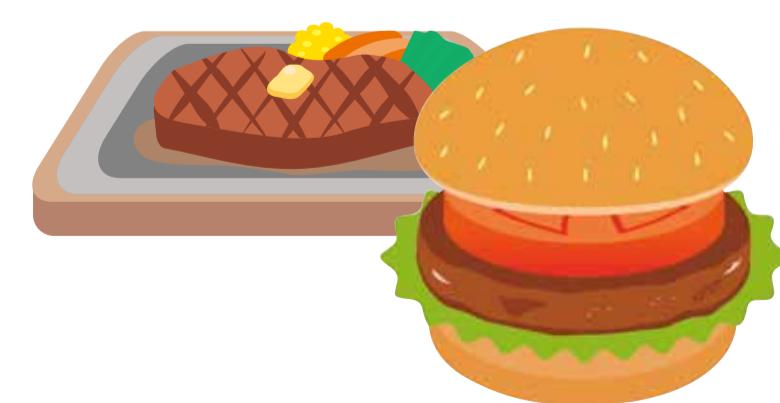


捨てられてしまう食品も生産・流通・廃棄の際に二酸化炭素を出しています。地球温暖化が進むと、気温の上昇や異常気象により農作物の生育に影響を及ぼします。食品の値上がりが心配ですね。

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○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、使いきれる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。



備える
いざというときのために
普段食べ慣れている食品を



使った分だけ
買い足す



ローリング
ストック
(循環備蓄)

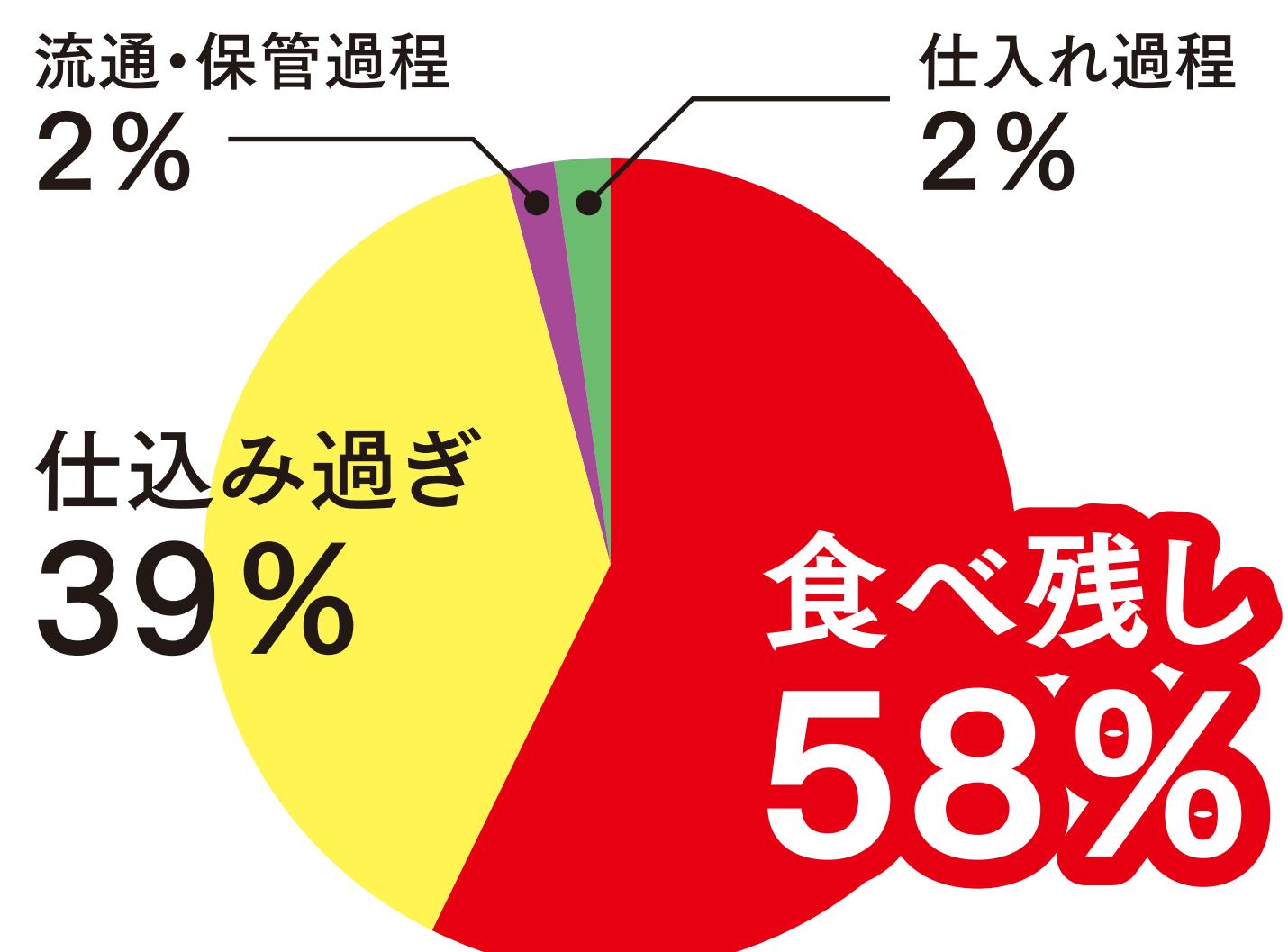


普段の食事で
期限を確認
しながら使う

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!

残さず
食べよう!

余ったらお店の
人に相談して
持ち帰る!

TAKE
OUT

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
きり
協力店
始
め
ま
せ
ん
か?

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いくら？

2023年度推計



これだけ
あつたら何が
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？

