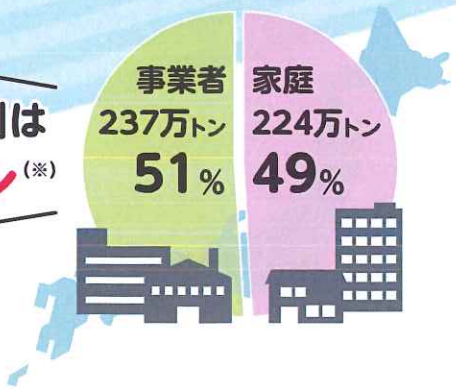


みんなで 食品ロスの削減に 取り組んでみよう！

日本の「食品ロス」は
年間461万トン(※)



「食品ロス」ってなんだろう？

まだ食べることができるのに、捨てられている食品のことをいいます。

日本の「食品ロス」は年間461万トン(※)で、食品ロスの約半分は家庭からでています。日本の人口１人当たり、毎日、おにぎり１個分(102g)の食べ物を捨てている計算になります。

(※) 令和6年度推計（農林水産省・環境省）



「食品ロス」を減らすには……

食品の期限表示を正しく理解することが大切です。

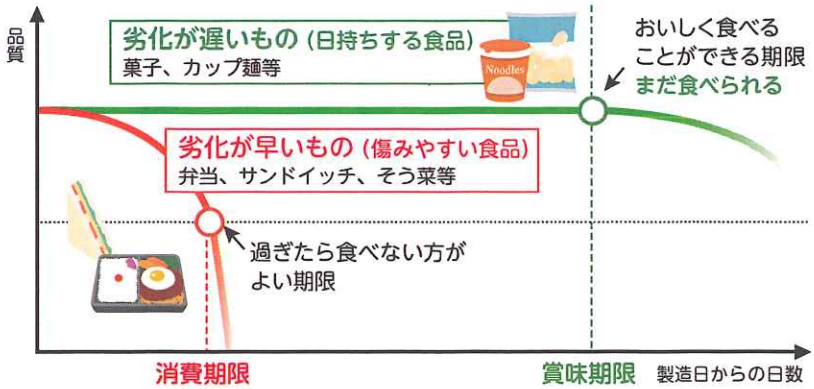
「消費期限」と「賞味期限」を正しく理解することで「食品ロス」の削減につながります。

「消費期限」 過ぎたら食べない方がよい期限

「賞味期限」 おいしく食べることができる期限

※表示されている期限は開封前の期限ですので、一度開封したら期限に関わらず早めに食べましょう。

消費期限と賞味期限のイメージ



意　味

賞味期限
おいしく食べることができる期限
(best-before date)
定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。
ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。

消費期限
過ぎたら食べない方がよい期限
(use-by date)
定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。

（消費者庁「食品ロス削減関係資料」を基に作成）

法人会

今日から実践！～身近な事から始めよう～



買物



1 事前に冷蔵庫内などをチェック！

メモ書きやスマートフォンなどで食材を撮影して、
期限表示とあわせて確認する方法が有効。

2 すぐに食べるなら、商品棚の手前から取りましょう。

調理



1 食べきれる量を作りましょう！

体調を把握、健康にも配慮。また、家族の予定なども考慮しよう！

2 残っている食材から使いましょう！

3 調理を工夫してみよう！（ちょっとした工夫も楽しもう）

野菜の皮を薄く切ったり、食材によっては、茎や根元なども食べられる物があります。

一期一会（15・10）運動のすすめ

宴会などで「乾杯後の15分間と終了前の10分間は自席で食事を楽しむ時間にして、食べ残しを減らしましょう」と呼びかける取り組みです。出会いや交流を楽しみながら食品ロスの削減に貢献するために法人会が展開しています。

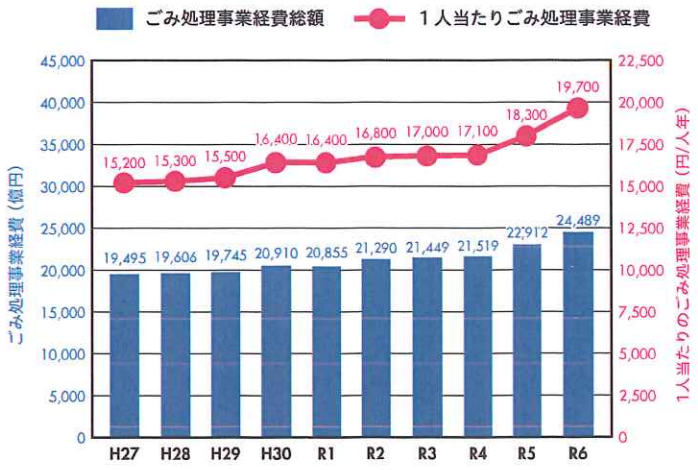


「食品ロス」削減は、地球温暖化の原因である二酸化炭素（CO_2）を減らすことに繋がります。生ごみは重量の約80％が水分なので、焼却時に多くの燃料を使用し、二酸化炭素（CO_2）が発生します。また、重量のある生ごみを減らすことでごみの運搬に使う燃料も減ります。

家庭からの食品ロスは、一般廃棄物の一部として処理され、焼却処分するための費用は、税金で賄われています。食品ロスを含む一般廃棄物の処理費用に年間約2.5兆円(※)が使われています。

（※令和6年度）

●ごみ処理事業経費



（環境省「一般廃棄物処理事業実態調査の結果（令和6年度）について」を基に作成）

お問い合せ先　門司法人会
電話番号　（093）332-2956
E-mail　h-moji@msi.biglobe.ne.jp

～法人会 女性部会は「食品ロス」の削減に取り組んでいます～

全法連「食品ロス」サイトはこちら

202610