



食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん。」

消費者庁では、食品ロス削減のための取り組みや、余った食材や捨てられてしまう部分を活用したレシピなどの情報を発信しています。詳しくは、消費者庁ホームページをご覧ください。



「もったいない」を、今こそ

食べられる食品を捨ててしまうことを「食品ロス」と言います。食べ残しや賞味期限の近い食品など、日本では年間約600万トン以上の食品ロスが発生し、1人あたりで換算すると、毎日茶碗約1杯分の食べ物が捨てられていると言われています。

10月1日から施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」では、国や自治体が食品ロス削減に取り組むことはもちろん、私たち消費者も食品ロス削減の重要性を理解し、自主的に取り組むように努めることが定められています。

「もったいない、食べ物を減らすために、今からできる、少しの工夫を始めてみませんか。」

問合先 市廃棄物対策課



お店で



忘年会や新年会など、宴会が多くなるシーズン。みんなで楽しく食べきって、気持ちのいい宴会にしましょう。

3010（サンマルイチマル）運動

宴会の最初の「30分」と最後の「10分」は席を立たずに料理を楽しもうという運動です。

幹事さんが宴会開始前に呼びかけると効果的です。

注文しすぎない

注文する前にテーブルの上を確認しましょう。

食べきれない量だけ注文して、お腹にもお財布にも環境にも優しく！

食べきれないかもしれないときは

料理を取り分けてみんなで食べましょう！周りの人も食べやすいように、積極的に声を掛けましょう。

それでも余ってしまったときは

お店が持ち帰り用の容器を用意してくれる場合があります。お店に確認してみましょう。



家庭で



普段の買い物や毎日の料理でも、ちょっとした工夫でごみを減らすことができ、節約にもつながります。

買いすぎない

買い物前の冷蔵庫チェックがおすすめ！冷蔵庫の中身をスマートフォンなどで撮影すると、メモをとる手間が省けます。

作りすぎない

たくさん買った食材や作った料理は、上手に冷凍保存して最後まで食べきりましょう。

過剰除去に気を付ける

野菜の皮を厚くむきすぎたり、食べられる茎や葉を捨ててしまったりすることを過剰除去と言います。あまり意識せずに、食材の食べられる部分をたくさん捨てているかもしれません。

調理の際は、食べられる部分を捨てすぎないか、少し意識してみましょう。