



食品ロスを減らしましょう

廃棄物対策課 ☎382-7609 📠382-2214 ✉haikibutsutaisaku@city.suzuka.lg.jp

マスコットキャラクター「クリン」
鈴鹿市不法投棄対策連絡会議

10月は食品ロス削減月間です。もったいないことを見直し、食品ロスを削減しましょう。また、食品ロスの削減はごみの減量にもつながりますので、ご協力をお願いします。

食品ロスとは？

「食品ロス」とは、家庭での食べ残しや消費期限切れなどにより、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。また、外食での食べ残しや食品販売店で売れ残り、捨てられてしまう食品も「食品ロス」にあたります。



日本の食品ロス量は？

日本の食品ロス量は、年間約600万トンになると推計されており、そのうち事業活動を伴って発生したとされる量が約324万トン、家庭から発生したとされる量が約276万トンに及びます(平成30年度農林水産省推計値)。

国民一人当たりで換算するとお茶碗約1杯分(約130グラム)の食べ物が、毎日捨てられていることとなります。



食品ロスを減らすためにできること

買い物で

あらかじめ購入したいものをメモしておきましょう。



すぐに食べる場合は、商品棚の手前にある商品(消費・賞味期限の早い商品)を選びましょう。



家庭内で

冷凍保存や中身が見える容器で保存するなど、保存方法を工夫しましょう。



今ある食材をメモするなどして、在庫管理をしましょう。

チェック



料理は食べきれぬ量を作りましょう。もし余った場合は、別の料理にアレンジしましょう。

クックパッド「消費者庁のキッチン」



ごみ処理の安定的な継続のため、 ごみを出す際は、新型コロナウイルス感染防止策にご協力ください

●「もやせるごみ」

使用済みマスクやティッシュ、食べ残しの生ごみなどを処分する際は、次の点に注意してください。



- 小分け袋に入れてしっかり縛り、認定ごみ袋へ
- 生ごみはしっかり水切りを行う
- 中身を詰め込みすぎず、小分け袋や認定ごみ袋の空気を抜く

●「プラスチックごみ」「もやせないごみ」

「資源ごみA・B」「有害ごみ」「粗大ごみ」

新型コロナウイルスに感染した恐れがある場合は、万一の感染拡大を防止するため、1週間程度ご家庭内でごみを保管してから出してください。



1週間後