



食品ロス削減国民運動の  
ロゴマーク「ろすのん」

# 食品ロスを減らしましょう

環境政策課 ☎382-7954 📠382-2214  
kankyoseisaku@city.suzuka.lg.jp

10月は食品ロス削減月間です。一人一人が食品ロス削減に取り組み、食品ロスゼロ社会を目指しましょう。

## 食品ロスとは？

「食品ロス」とは、食べ残しや賞味期限切れなどにより、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本の食品ロス量は、年間約472万トン(2022年度推計)に上り、約半分は家庭から発生しています。

国民一人当たりに換算すると、**毎日88円を無駄にしていること**になります。



## 消費期限 と 賞味期限

### ✓ 消費期限

安全に食べられる期限

### ✓ 賞味期限

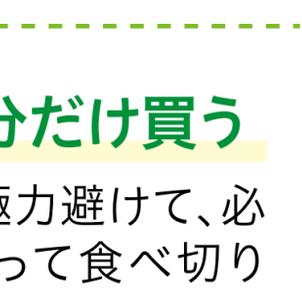
おいしく食べられる期限。期限を過ぎててもすぐに食べられなくなるわけではありません。



## 食品ロス削減に効果的

### 買物前には家にある食材を確認

足りない物をメモしたり、冷蔵庫の中をスマートフォンで撮影したりして、在庫をしっかりと確認しましょう。



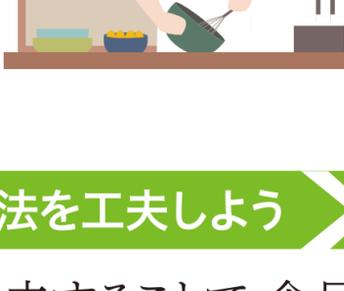
### 使い切れる分だけ買う

まとめ買いは極力避けて、必要な分だけ買って食べ切りましょう。



### 食べられる分だけ調理

体調や健康、家族の予定も配慮して調理しましょう。作り過ぎて残った料理は、別の料理にアレンジしてみましょう。



## 食品の保存方法を工夫しよう

保存方法を工夫することで、食品ロスを削減することができます。

### 食品の種類ごとに分類し、置き場所を決める

定番食材、調理予定の食材などに分類し、置き場所を決めることで、在庫管理が簡単にできます。

### とりあえずのスペースを作る

常にスペースを確保し、余裕をもった配置で整理整頓された状態を長く保ちましょう。

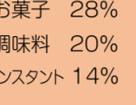
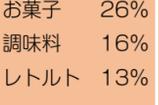
### ストックのルールを決める

常備しておきたい食材は、「残りがどれぐらいになったら補充する」など、ルールを決めておきましょう。

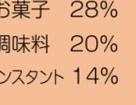
## 食材の寄附を募っています！

食品ロスを防止し、廃棄物の削減につなげるため、市民の皆さんから食材の寄附を募っています。寄附していただいた方には、ポイントカードを発行し、食材の重量に応じてポイントを付与します。なお、10ポイント貯めた方には500円分のギフトカードを進呈します。詳しくは、市ウェブサイトをご覧ください。

市ウェブサイト「食品ロス削減の取り組み」



たくさんのご協力  
ありがとうございます！



※1 令和4年度は、令和5年2月15日から事業開始  
※2 令和6年度は、7月末までの数値  
※3 寄附傾向は、各年度の上位3種類を記載

	令和4年度※1	令和5年度	令和6年度※2
寄附者数	156人	283人	72人
寄附重量	484kg	652kg	171kg
寄附傾向※3	缶詰 18% レトルト 16% お菓子 15%	お菓子 26% 調味料 16% レトルト 13%	お菓子 28% 調味料 20% インスタント 14%