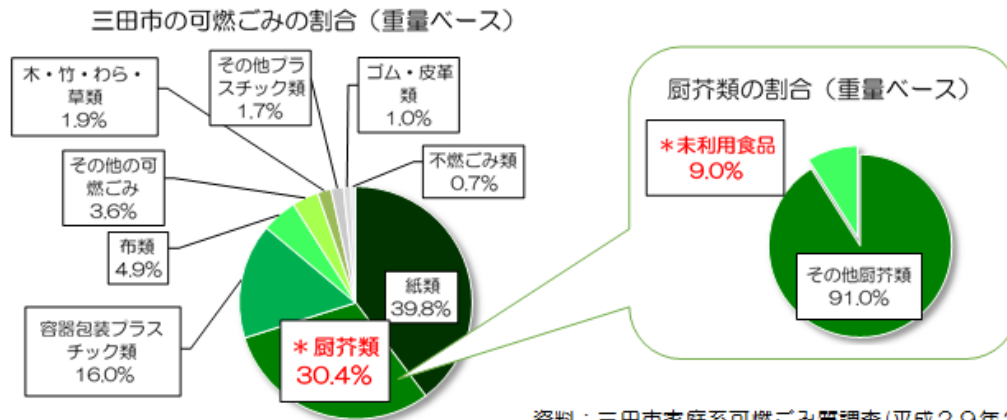


食品ロスの現状

食べ残し、売れ残りや期限が近いなど様々な理由で、**食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」と**いいます。日本は、食料自給率(カロリーベース)38%と、食料の多くを輸入に頼る一方で、食品ロスは年間 600 万トンを超え、**人口 1 人当たり**にすると、**1 年間に約 51kg の食品を捨てていることとなります**。食品ロスは、食べることに関係する様々な場所で発生しています。約半分が事業所から、残り半分は家庭から発生しています。三田市で家庭から排出される可燃ごみのうち、30.4%が家庭の台所からでる食べ物のごみです。その内、未利用食品が 9.0%と、少なくとも約 1 割が食品ロスとして廃棄されています。



資料：三田市家庭系可燃ごみ質調査(平成29年2月)

* 厨芥類：家庭の台所からでる食べ物のごみ。
* 未利用食品：食品を未利用または未開封のまま廃棄したもので、食品ロスの一部。
その他の食品ロスとしては、食事の食べ残しや野菜の皮を厚めに剥く過剰除去などがある。

【参考】政府広報オンライン ■暮らしに役立つ情報

食品ロスを減らすためには

食べ物を無駄にしないためには、「買いすぎず」「使い切る」「食べ切る」ことが大切です。

また、残った食材は別の料理に活用したり、外出時には食べきれぬ分だけ注文するといった工夫もあります。

消費者庁より食材を無駄にしないレシピが紹介されているので、活用してみたいかたがでしょうか。

料理レシピサイト「クックパッド」  「消費者庁のキッチン(公式ページ)」



残さず食べよう！30・10(さんまるいちまる)運動

30・10 運動とは、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、

〈乾杯後 30 分間〉は席を立たずに料理を楽しみましょう。

〈お開き 10 分前〉になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

と呼びかけて、食品ロスを削減するものです。これから忘年会・新年会などが多く開かれるシーズンです。

「もったいない」を心がけ、楽しく美味しく宴会を楽しみましょう！

「買いすぎない」「作りすぎない」「食べきる」工夫と、「30・10 運動」で食品ロスを減らそう！

[問い合わせ先]
三田市健康増進課
TEL：079-559-6155