

おおたく
大田区



「もったいない」

だいさくせん

大作戦

～^{しょくひん}食品ロス^{さくげん}を削減せよ～

^{しょくひん}食品ロスとは



まだ^た食べられるのに
^す捨てられてしまう^{しょくひん}食品のこと

おおたく ねん しょくひん じっしつ
大田区は2050年までに「食品ロス実質ゼロ」をめざしています。

どうして食品ロスが出るのかな？



生産の場で

農業や漁業といった場での、とれすぎや形が悪い（規格外）などにより、流通できずに廃棄



製造の場で

工場での作りすぎ、パッケージの印字ミスや破損などによる廃棄



配送の場で

配送の際に起こるパッケージの破損・返品などによる廃棄



販売の場で

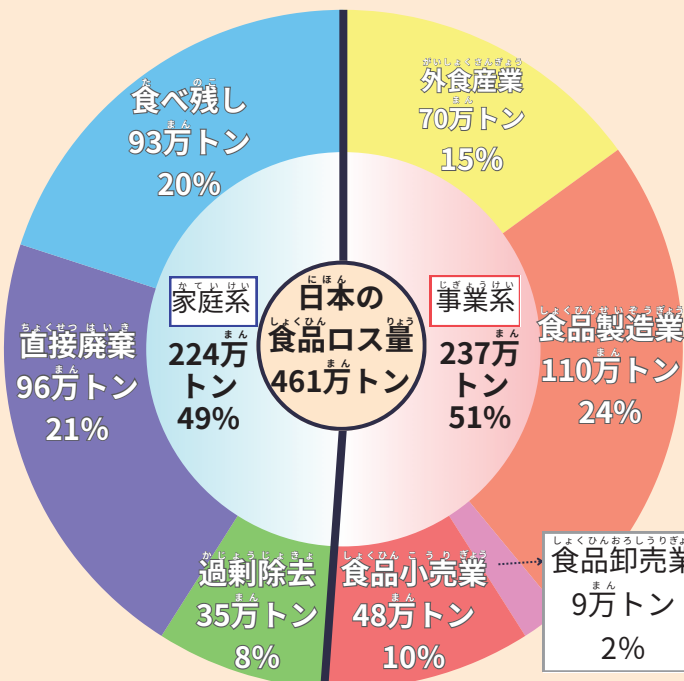
小売店でのパッケージの破損や売れ残りなどによる返品・廃棄、飲食店での作りすぎや客の食べ残しなどによる廃棄



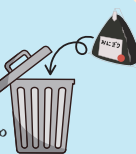
消費の場で

食品の買いすぎや料理の作りすぎ、消費する際の使い忘れや食べ残しなどによる廃棄

数字で見る食品ロス



国民一人一人が毎日
おにぎり一個 (102g)
を捨てている計算です。



一年間に出ている食品ロスの量は
東京ドーム3.7個分です。



× 3.7



©大田区

なぜ食品ロスを 出してはいけないの？



毎年たくさん出ている食品ロスですが、それによって様々な問題が発生しています。

温室効果ガス
排出量

約978万トン

日本では、食品ロスの発生に伴い、年間約978万トンの温室効果ガスが発生しています。食品ロスを減らすことができれば、温室効果ガスもその分減らせます。



日本の年間
経済損失

約3.8兆円

食品ロスが発生すると、廃棄されてしまう食品に関わる生産から消費までに負担した費用が全て無駄になってしまっています。食品ロスが減ることによって、負担した費用の無駄も減らせます。



家計のロス

約6万円

日本では家計の支出のうち、食品が1/4以上を占めています。4人家族の世帯では、年間約6万円分の食品が捨てられているというデータもあります。捨てる食品が減れば、その分食費も減らせます。



食品ロスを減らすことで、
これらの問題を解決しましょう！



しょくひん 食品ロスを減らすために

わたし 私たちができること

かてい へん 家庭編



た の こ 食べ残しをなくす



れいぞうこ せいりせいとん 冷蔵庫の整理整頓



た ぶん 食べられる分だけつくる



しょくひん 食品ロスを減らす まるごとレシピ

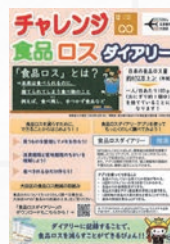
ふだん ちょうり さい す
普段の調理の際に捨ててしまいがちな食材の部位はありませんか。
おたく しょくがい つか
大田区では食材をまるごと使ったレシピを紹介しています。野菜や果物の皮にも栄養が含まれていて健康にもよく、食品ロス削減とあわせて一石二鳥です。



←詳しくはこちら

しょくひん 食品ロスダイアリー

おたく しょくひん まな
大田区では食品ロスについて学ぶとともに、家庭の食品ロスの状況を調べるのに役立つ「7日でチャレンジ食品ロスダイアリー」を作成しました。日常生活からどんな食品ロスが出ているか調べてみましょう。



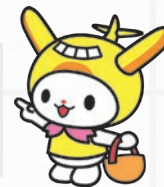
←詳しくはこちら



食品ロス^{しょくひん}を減らすために^へ

私^{わたし}たちができること

か もの へん 買い物編



てまえどり (※)



しょうひきげん しょうみきげん
消費期限と賞味期限の
ちがいを理解する

消費期限

賞味期限

ひつよう ぶん だけ か
必要な分だけ買う



※ 購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品など、販売期限が近づいた商品を積極的に選ぶ行動

フードシェアリング

大田区は、『Kuradashi』並びに
『TABETE』の各々と、食品ロス削減の普及啓発を目的とした連携協定を締結しました。

従来の普及啓発に加えて、「楽しく・お得に・スマート」に社会貢献ができる、新しい行動に取り組んでみましょう。

大田区における食品ロス削減に向けた連携協定



←詳しくはこちら

フードドライブ

フードドライブは、もったいないと思いながら家庭で余っている「まだ食べられる食品」を持ち寄り、広く地域の福祉団体や福祉施設等に寄付する活動です。

大田区では集めた食品をひとり親家庭やこども食堂などへお渡しし、活用いただいています。



←詳しくはこちら



しょくひん 食品ロスを減らすために

わたし 私たちができること

がいしょくへん
外食編



こもり
小盛メニューなどを
かつよう
活用する



たぶん
食べられる分だけ
ちゅうもん
注文する



もちかえ
持ち帰りができるか
き
聞いてみる



モッ テコ
mottECO

しょうひしゃ
消費者が、レストランなどでの外食
じに食べきれなかった料理を持ち帰
る取り組みの愛称で、がいしょくさんぎょう
外食産業で生じ
る食品ロスの削減施策の一つです。
かんきょうしょう
環境省としょうひしゃちやう
消費者庁、のうりんすいさんしょう
農林水産省が協
働でロゴなどを作り、しょうひしゃ
消費者の自己
せきにん
責任でのもちかえ
持ち帰りを推奨していま
す。



ロゴ出典：環境省

さんまるいちまるうんどう
3010運動

おおたく
大田区でも推奨している、えんかい
宴会などの会食の時の食品ロスを減らすため
のキャンペーンです。さいしょ
最初の30分間
としゅうりょうまえ
終了前の10分間は料理を楽しみ、
たのこ
食べ残しを減らそうと呼び掛けるこ
とから「3010運動」と名付けられま
した。



←詳しくはこちら



©大田区

食べきり応援団を活用しよう！

大田区では食品ロス削減に協力してくれているお店を『大田区食べきり応援団』として登録しています。

小盛メニュー



ばら売り
量り売り



食べきりの
呼びかけ



提供量の調整



見切り品の販売



少量パック



大田区食べきり応援団に登録しているお店では、
こういった取り組みをしているぴょん



このステッカーが
目印！

ぜひ大田区食べきり応援団をご利用ください。



詳しくは
こちら→

©大田区



食品ロス削減クイズ



©大田区

Q ^{にほん}日本の^{しょくひん}食品ロス^{りょう}量は
^{なんまん}何万トンでしょう？

A ^{こた}答えはP.1をチェック！→

Q ^{にほん}日本の^{しょくひん}食品ロス^{りょう}量は
^{なに}何が^{こぶん}3.7個分でしょう？

A ^{こた}答えはP.1をチェック！→

Q ^{しょくひん}なぜ食品ロス^だを出してはいけないのか
^あ3つ挙げてください。

A ^{こた}答えはP.2をチェック！→

Q ^{しょくひん}食品ロス^へを減らすためにできることを
^あ3つ挙げてください。

A ^{こた}答えはP.3～5をチェック！→

Q ^{しょくひん}食品ロス^へを減らすために^{おおたく}大田区が
^{とりく}取組んでいることを^あ1つ挙げてください

A ^{こた}答えはP.3～5をチェック！→

【お問合せ先】

大田区ごみ減量推進課 事業推進担当

TEL：03-5744-1628

FAX：03-5744-1550

【制作】

一般財団法人大田区環境公社

TEL：03-5755-5095

FAX：03-5755-5096