

生活の情報

令和4年(2022年)9月 No. 3

鎌倉市地域共生課

鎌倉市消費生活センター

電話 24-0077

ご存知でしょうか？ 10月は、「食品ロス削減月間」です！

食品ロスの削減に取り組む事例を紹介します。

食品ロスとは

まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のことをいいます。

※魚や肉の骨など廃棄したものは含みません。

令和2年度の日本における食品ロスは、年間**522万トン**です。
(事業者から**275万トン**、家庭から**247万トン**)

これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量
(令和2年で年間約420万トン)の**1.2倍**に相当します。



1人あたり1日お茶碗1杯分の
食べものを毎日捨てていること
になります！！

家庭で捨てられやすい食品

1位 主食(ごはん、パン、麺類)

2位 野菜

3位 おかず

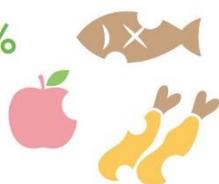
捨ててしまう理由

1位 食べきれなかった

2位 傷ませてしまった

3位 賞味期限・消費期限が切れていた

57%



23%



11%



賞味期限
20xx.10.01

賞味期限とは

おいしく食べることができる期限「おいしいめやす」です。

賞味期限を多少過ぎたからと言って、直ちに食べられなくなるものではありません。
食べられるかどうか確認する習慣をつけて、食品ロスを削減しましょう。
ただし、異味・異臭を感じた場合は、食べるのを控えましょう。

消費期限とは

過ぎたら食べない方がよい期限です。

弁当、サンドイッチ、そう菜等劣化が早く傷みやすい食品は、
消費期限を過ぎたら腐敗の危険性があるので食べるのを控えましょう。

食品ロス削減への取り組み事例

- 日ごろから「買いすぎない」「作りすぎない」「食べ残さない」を意識しましょう。
- スーパーやコンビニでは、商品棚の手前から取る行為「てまえどり」を意識しましょう。
- 残った料理は「リメイク」(残った肉じゃがで翌日カレーを作る)など工夫しましょう。
- 宴会の時は、開始30分間は「味わいタイム」、お開き前10分間は「食べきりタイム」として料理を残さないようにしましょう。「持ち帰り可能なステッカー」や「食べきる工夫など宣言したマーク」をつけた店舗があれば活用しましょう。

食品ロス削減への取り組みは、他にも色々あります。

スマートフォンやパソコンで下記のキーワードで検索しましょう！！

食品ロス削減ガイドブック 令和3年度版

検索

出典:消費者庁プレスリリース「食品ロス量(令和2年度推計値)の公表について」
消費者庁「食品ロス削減ガイドブック令和3年度版」

困ったことが起きたら 鎌倉市消費生活センターにご相談ください。

相談日	月曜日～金曜日（祝日・年末年始を除く）
相談場所	市役所 本庁舎 1階44番窓口
相談受付時間	9時30分～16時
電話	0467-24-0077
FAX	0467-23-3445



消費生活相談

©神奈川県 2013