



毎年10月は「食品ロス削減月間」
10月30日は「食品ロス削減の日」

みんなで食品ロスを減らそう

☎ クリーンセンター ☎ (93) 4529

食品ロスとは？

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。
右の写真を見ると、市内では、まだ食べられる食品が捨てられていることがわかります。



▲パン・めかぶ・インスタント飲料・野菜・納豆など

食べられるのに捨てられてしまう食品ロスの量

日本では、食品ロスの量が年間 約 **472万トン** (令和4年度推計値)
富里市では、年間 約 **2,025トン** (令和5年度推計値)



これを1人当たりに換算すると

- 日本 1日 約 **103グラム**
おにぎり約1個分のご飯に近い量
- 富里市 1日 約 **111.4グラム**
日本の平均よりも **8.4g** 多い！



富里市の食品ロスの内訳



食品ロス量
約2,025トン

事業系
約1,013トン

家庭系
約1,013トン

※数値は、端数処理により、合計値が一致していません。

食品ロスを減らすとどのような効果が得られるの？

家計にやさしい

- 買い物 → 買いすぎない
 - 料理 → 作りすぎない
 - 外食 → 注文しすぎない・食べきる
- 食品ロスを減らし、食費も抑えることができます。



環境の負荷を減らす

ごみの焼却処理で発生する二酸化炭素など、温室効果ガスを削減することができます。
温室効果ガスの削減は、地球温暖化を防ぎ、気温の上昇を抑えることにも繋がります。



食べ物への感謝の気持ちを育む

食べ物は、私たち消費者までに届けられる過程で、生産者を始め、多くの人々が関わっています。
食べ物があることを当たり前思わず、命や資源に感謝の気持ちを持って、残さず食べることが大切です。



一人ひとりが“もったいない”の意識で工夫してみませんか？

買い物



- 買い物に行く前に、必要食材と量をメモする。
- 少量パックやばら売りなどで、使い切れる分だけ買う。
- セールで安く売られていても、衝動買いはしない。

調理



- 食べきれぬ量だけ作る。
- 野菜や果物などの食べられる部分まで捨てない。
- 残った分は別の料理に利用するなど、使い残しがないようにする。

宴席で



- 30・10 (さんまる いちまる) 運動をキーワードに、宴席での食べ残しを減らし、食品ロスを削減するものです。
- ①「乾杯後 30 分間」は立たずに料理を楽しみましょう。
- ②「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。

保存



- 消費期限や賞味期限を確認して、計画的に使い切る。
- 決まった場所に置いたり、整理したりするなど、足りない食材が一目でわかるようにする。

賞味期限と消費期限を正しく理解しよう！

- 賞味期限
おいしさなどの品質が保たれる期限
(即席めんなどの傷みにくい食品に表示)
- 消費期限
安全に食べられる期限
(弁当などの品質が急速に劣化する食品に表示)



ごみ減量



- 生ごみを堆肥化容器などで、堆肥化や乾燥させて減らす。

堆肥化容器等購入設置補助金を交付しています！

- 助成金額 生ごみ堆肥化容器等の区分に応じて1基当たり、次に定める額を上限として購入費用の1/2の額を補助
 - ①密閉容器・コンポスト 3,000円
 - ②電気式生ごみ処理機 25,000円
- 申込方法など詳しくは、市公式ホームページをご覧ください。



『とみさとフードバンク』にご協力を！ ～“もったいない”から“ありがとう”への架け橋～

☎ 市社会福祉協議会 ☎ (92) 2451

フードバンクとは、緊急的に食料支援を必要としている人々へ無償で提供する活動のことです。市社会福祉協議会・生活支援課で食品の寄付を受け付けています。

■寄付していただきたい食品

- 穀類 (お米・乾麺・小麦粉など)
 - 保存食品 (缶詰・瓶詰など)
 - インスタント食品
 - レトルト食品
 - お菓子
 - 飲料
 - 調味料各種
- ※賞味期限が2カ月以上残っており、未開封のものに限ります。
※生ものの食品は受付できません。

詳しくは、社会福祉協議会ホームページをご覧ください。

