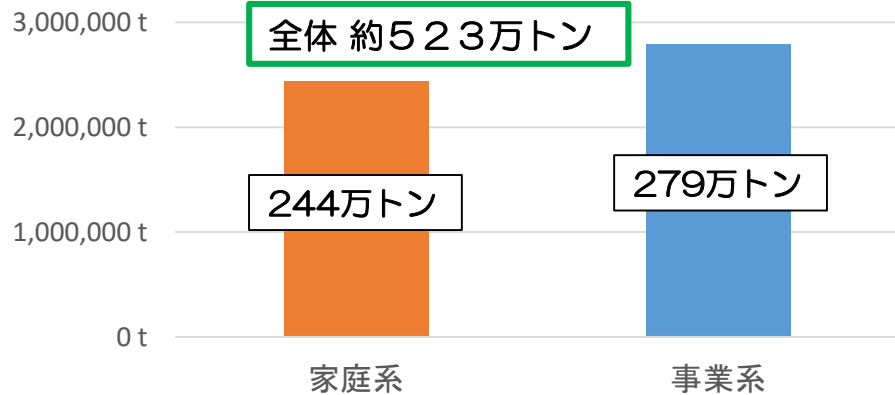


# 食品ロス問題

食品ロスとは・・・本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品

## 日本の現状

日本の食品ロス量（令和3年度推計値）



## 国民1人当たり食品ロス量

1日 約114グラム  
(お茶碗約1杯に近い量)



年間 約42キログラム  
(年間1人当たりの米の消費量に近い量)

## 函館市の現状

### 令和4年度食品ロス実態調査

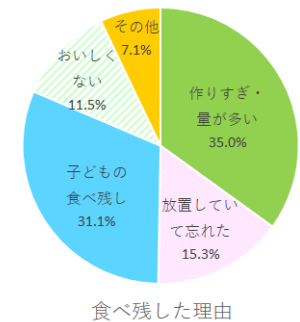
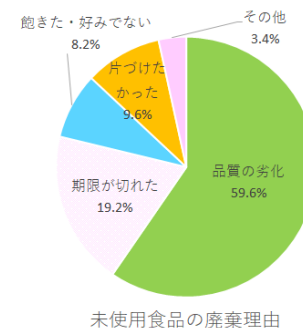
調査の結果、燃やせるごみのうち、生ごみが全体の約40%であり、この生ごみのうち、食品ロス（直接廃棄（※）、食べ残し）の割合が約24%でした。



※ 直接廃棄とは、購入後全く手が付けられずに捨てられたもの。未使用・未開封の食品。

### 令和3年度食品ロス削減モニター調査

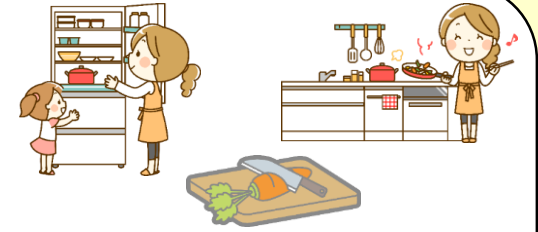
調査の結果、食品ロスの発生原因としては、「品質の劣化」や「期限切れ」，「作りすぎ」など意識次第で食品ロスを防げるものが多い割合を占めました。



# 食品ロスを減らすためにできること

## 日常生活の中でできる取り組み例

- 冷蔵庫の中身を定期的にチェックし、必要なものだけ買い物しましょう！
- 賞味期限と消費期限を正しく理解しましょう！
- 野菜や果物など、食べられる部分まで切りすぎないようにしましょう！
- 作りすぎに注意し、残った料理はリメイクするなど工夫しましょう！
- 外食などの際は、適量注文を心がけ、食べ残さないようにしましょう！



「賞味期限」…  
おいしく食べられる期間の目安  
「消費期限」…  
安全に食べられる期間の目安

## 函館市が推進している取り組み

### てまえどり運動

買い物の際、すぐに食べるときは、期限が近い手前の商品から購入しましょう！



### フードドライブ

家庭で余っている食品があったら、食品を必要としている福祉団体や子ども食堂などに寄付しましょう！



### 食品ロスゼロ推進店

食べ残した料理を持ち帰ることができる飲食店等を積極的に利用しましょう！



### 残さず食べよう！ 30・10運動

宴会などで、開始後30分、終了前10分は食事を楽しみ、食べ残しを減らしましょう！

