

なくそう！ 食品ロス

食品ロスを減らすヒントを探せ！5つのちがいをを見つけよう！



2つの絵を見比べて、**5**つちがいをを見つけよう！答えは裏を見てね！



実はこんなに“もったいない”食品ロス!!

消費期限切れによる廃棄や料理の食べ残し等の「食品ロス」は、**日本では年間約522万トン、京都市では年間約5.5万トンも発生**しています。

これは京都市民1人当たり
に換算すると年間約38kg
(5.5万トン÷145万人) になり、
10Lの燃やすごみの袋(3kg換算)を毎月1袋以上出している
ことになります。

**食品ロスとなる食品の購入費と
そのごみ処理費用は、4人世帯で
1箇月に約5千円にもなります。**



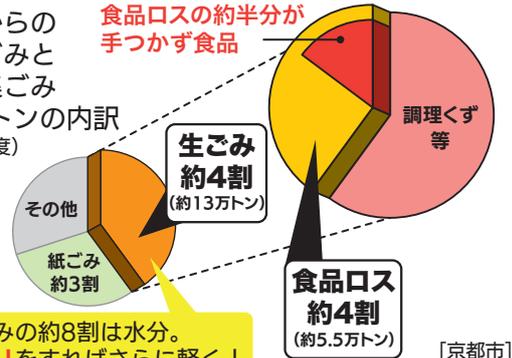
約1355世帯3日分の燃やすごみから出てきた手つかず食品(令和2年度京都市調査)

一人ひとりの
少しの心掛けと行動で、
食品ロスは減らすことが
できるよ！



食品ロスの焼却処理に
年間20億円以上
かかっているんだ

ご家庭からの燃やすごみと業者収集ごみ
約32万トンの内訳
(令和3年度)



生ごみの約8割は水分。
水キリをすればさらに軽く！

[京都市]



京都市印刷物第044472号 令和4年9月発行
京都市環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課
TEL : 075-222-3946 FAX : 075-213-0453

表のクイズの答え

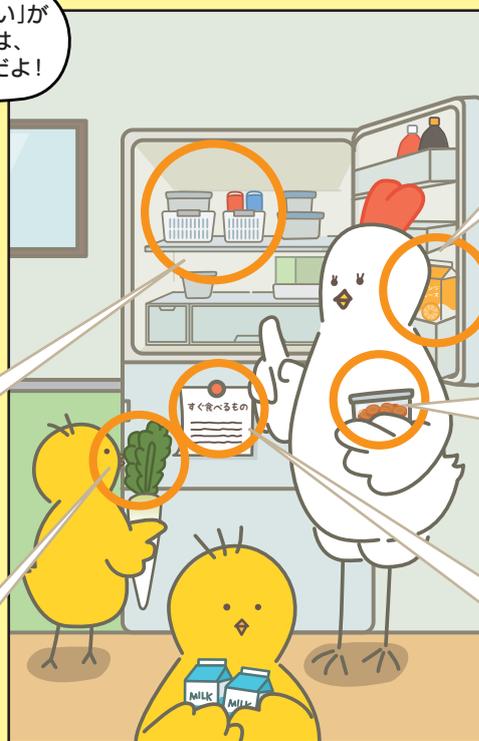
食品ロスを出さない 保存のポイント

「もったいない」が少ないのは、こっちの絵だよ！



トレイを使うと奥の物が取り出しやすいから、奥で食品が期限切れになったり、傷んでしまうのを防げるよ。

大根の葉は料理に使えるよ。根元や皮などを切り過ぎるのももったいない！



もう一方の絵は、牛乳がまだ残っているのに2本も買っているね。大丈夫かな？
期限までに計画的に使いきってね。

お野菜は使いやすいようカットしてから冷蔵や冷凍するのも一手。
透明な容器に入れば、中が見えて使い忘れを防げるよ。

期限切れや傷みが出て捨てることにならないよう、早目に食べる物は手前に置く、メモするなど分かりやすく！

「てまえどり」って実はお得なんです！

食品スーパーなどで手前や上に並べられた消費期限・賞味期限まで近い商品を購入する「てまえどり」。「でも、家で使いきれなくて捨ててしまったら損だし…」と思っている方も多いのでは？

公募したモニターに「てまえどり」を実践していただき、家庭からの食品ロスの発生量などを調べたところ、**期限への意識が高まったことにより、食品ロスは増えるどころか、むしろ減る傾向が判明しました。**

お店の売れ残りによる廃棄を減らして、家庭の食品ロスや家計のムダを減らすことにつながる一石二鳥の「てまえどり」。期限までに使いきれそうなときには、積極的に実践しましょう！



(写真はイメージ)

食べ物の「もったいない！」を減らす工夫が満載！

食品ロスは「もったいない」と思うけど、減らすにはどうすれば…？そんな方のために、WEBサイト「食べ物の「もったいない！」を探せ！～京都市フードロスチャレンジ」を開設しました。「お財布（家計）」「スーパー」「冷蔵庫」「キッチン」の各テーマで、「もったいない」を減らすための知恵や工夫を楽しく紹介していますので、ぜひご覧ください♪

スマートフォンなどで見やすいデザインになっているよ♪

詳しくは

京都市フードロスチャレンジ



10月は食品ロス削減月間です。京都市はSDGsの達成に向け、食品ロスをはじめとするごみ減量の取組を推進しています。



この事業は家庭ごみの有料指定袋の取入を活用しています



この印刷物が不要になった後は、コミュニティ回収や古紙回収にお出しください！

