

食品ロスを 考えよう

捨てるのだから？
もったいない



まだ食べられるのに捨てられる食品
のことを「食品ロス」といいます。
日本の食品ロスは、年間約523万トン

(農林水産省・環境省「令和3年度推計」)



国民1人あたり、
毎日おにぎり1個を
捨てていることになります。



エス・ディー・ジーズ SDGsってなに？

地球温暖化など、世界のさまざまな課題を乗り越え、
持続可能なより良い世界を目指し取り組んでいくための、
世界共通の目標(17のゴール)のことです。



食品ロスの目標は、



No.12『持続可能な生産消費
形態を確保する』
2030年までに、1人当たり
の食品の廃棄を半分に減ら
すよう、人も企業も取り組み
ましょう

食品を廃棄して焼却すると、地球温暖化の原因である
CO²(二酸化炭素)が発生します。

わたし 私たちにできること

買いすぎない

- 買い物前に自宅の食材をチェック
- 必要な分だけ買う



作りすぎない

- 食材を上手に使い切る
- 食べきれぬ量を作る



消費期限▶ 過ぎたら食べない方がよい期限
賞味期限▶ おいしく食べることができる期限

消費期限
賞味期限の
古いものから
使いましょう

食べ残さない

- 料理はおいしく食べきる
- 外食は、食べられる分だけ注文する



ごみ処理(約40%が食品)に、多くの税金が使われています。(1年間)

国の費用

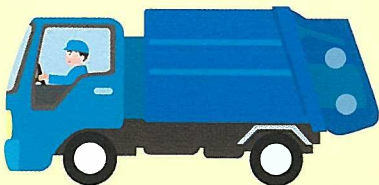
2兆1,499億円

(環境省「令和3年度推計」)

国民1人あたり

1万7,000円

(環境省「令和3年度推計」)



学校の給食は、みんなが納めている給食費と市町村の負担(税金)によって作られています。

