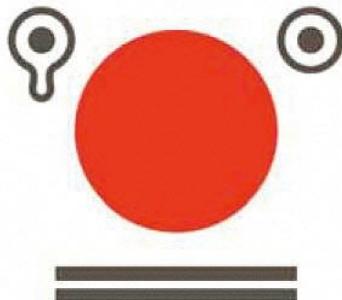


みんなで減らそう!

食品ロス

食べ物が
もったいないよ…



NO-FOODLOSS PROJECT

あなたはだあれ?
なぜ、泣いてるの?



しづ
静

おか
岡

し
市



はじめに

みんなは、毎日おいしいごはんやお菓子を食べているよね。
オムライス、チャーハン、ハンバーグ… ちゃんときれいに残さず食べているかな?
このお話を読んで、食べ物の大切さや環境のことを考えてみましょう!

登場人物

アイちゃん
と
ママ



アイちゃん: 静岡市的小学校に通う女の子。
ママ: アイちゃんのママ。



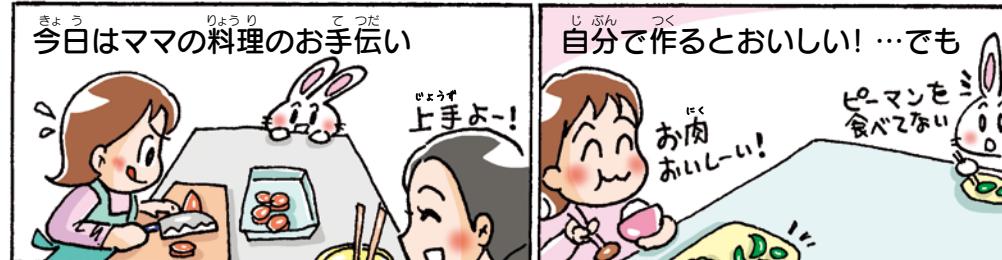
ろすのん

※下のミニちしきを見てね!



エコうさちゃん

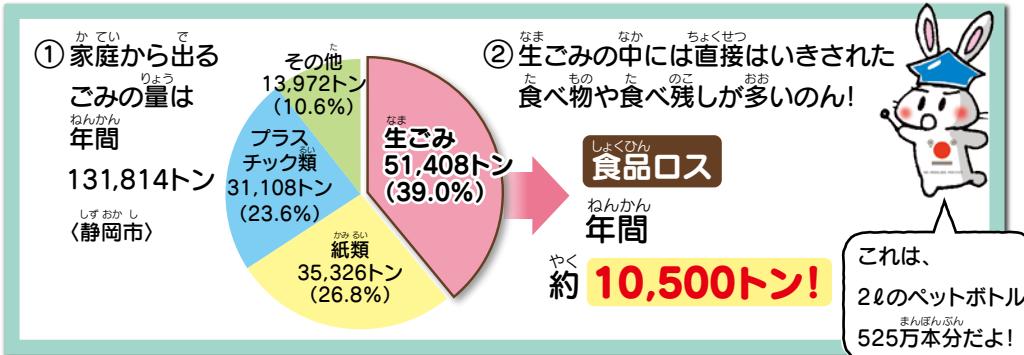
アイちゃんのお友達。



食品ロスってなあに?



どれだけの食品が捨てられている?

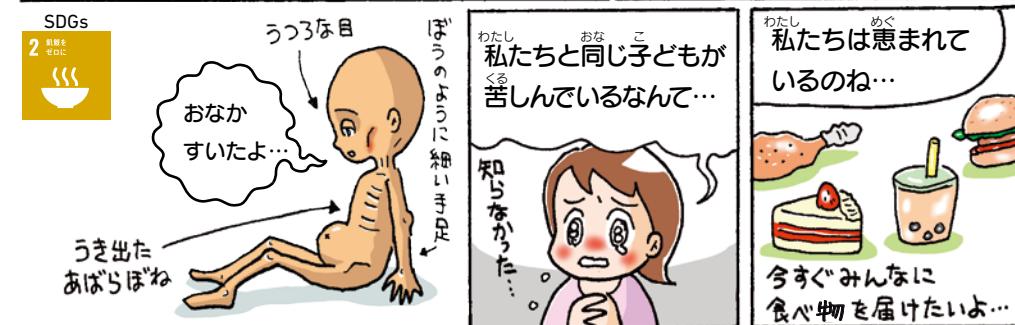


令和3年度推計
※令和4年度は、台風15号による災害ごみの影響を大きく受けているため、令和3年度実績を使用しています。



出典:【日本全体の食品ロス割合】
我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和3年度)の公表について(環境省)

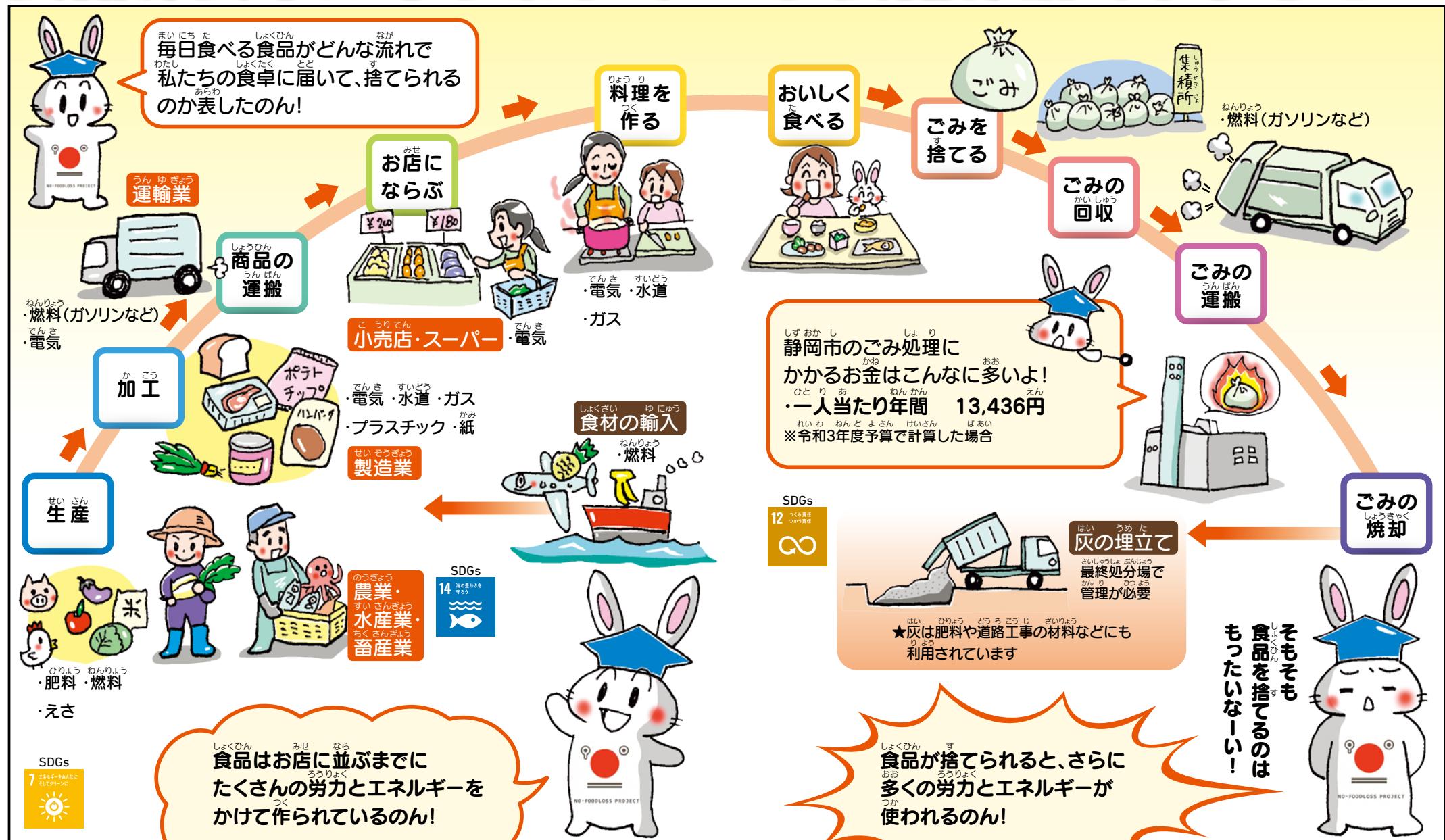
世界の食品ロスと「飢え」問題



世界の食品ロスは、「国連食糧農業機関(FAO)世界の食品ロスと食品廃棄(2011年)」では13億トンと報告されたけど、別の方法による調査(※)では、主に農場から廃棄された農作物の推計が増え、年間25億トンになると推計されているよ。※世界自然保護基金(WWF)・英国の大手小売テスコ「Driven to Waste(2021年)」

食品が食卓にならぶまで

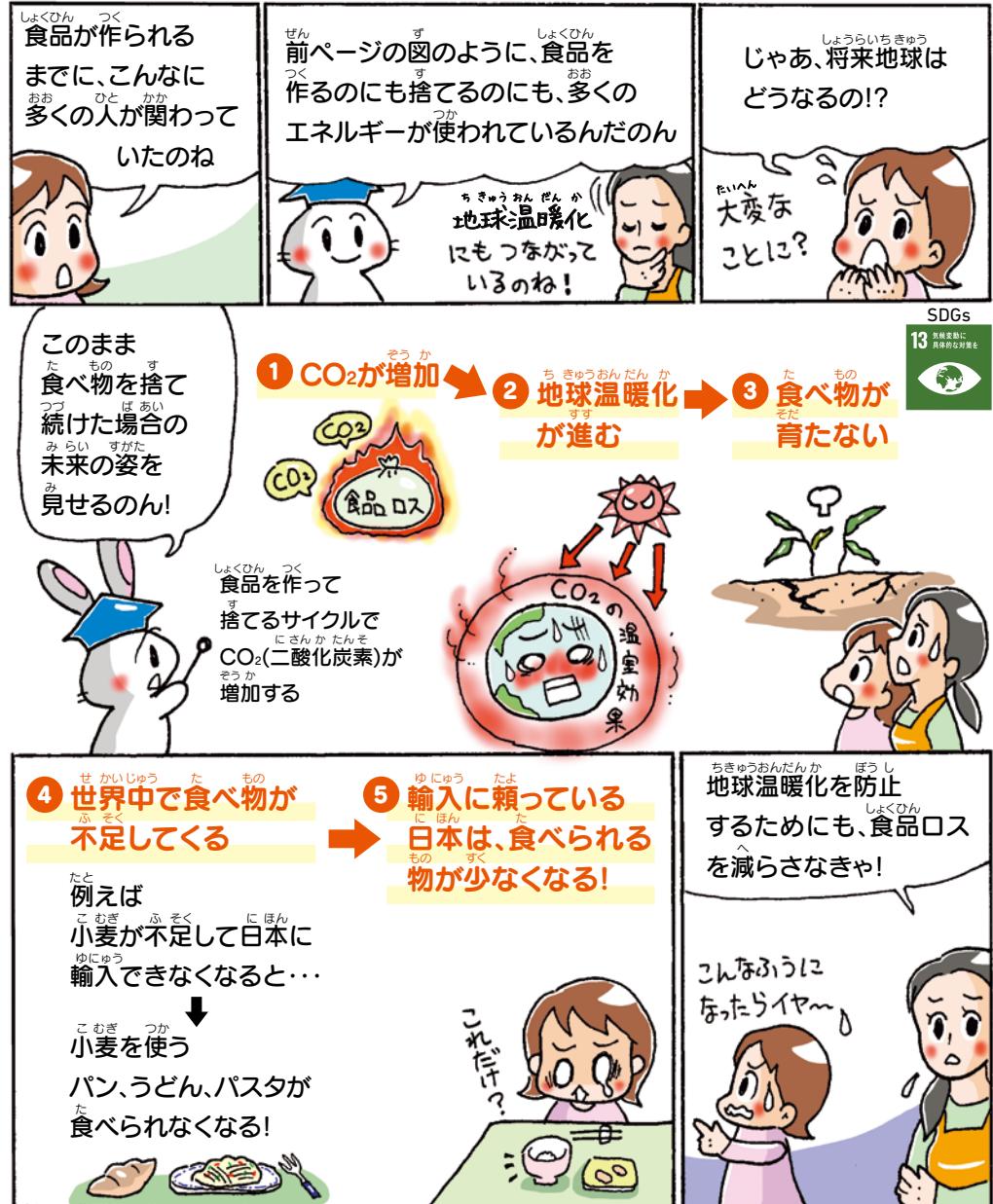
& 食品が捨てられると…



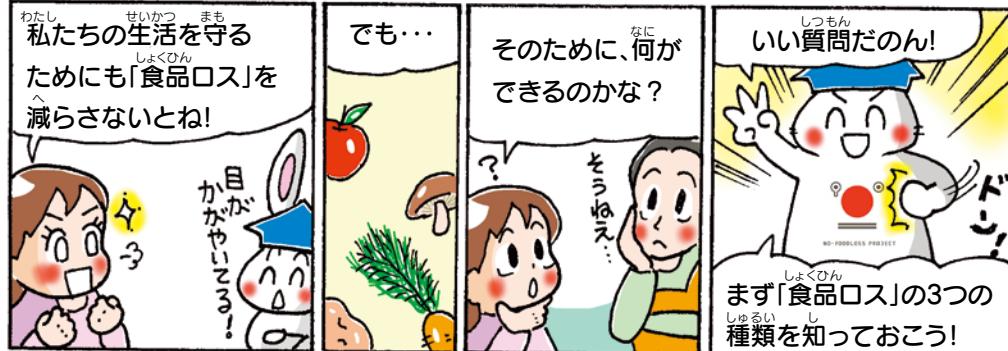
食料自給率とは、日本で消費(食べたり・使われたり)される食べ物が、どのくらい、国内の生産でまかなえているか(自給できているか)を示す割合のことだよ。日本
の自給率は38%で、先進国の中でもっとも低い水準となっているよ。(令和4年度)

スーパーでは期限切れの商品、飲食店や家では料理の食べ残しなど、毎日大量に食品ごみが捨てられているんだ。食料を輸入するのにも多くのエネルギーやお金が使われているから、すごく“もったいない”よね。

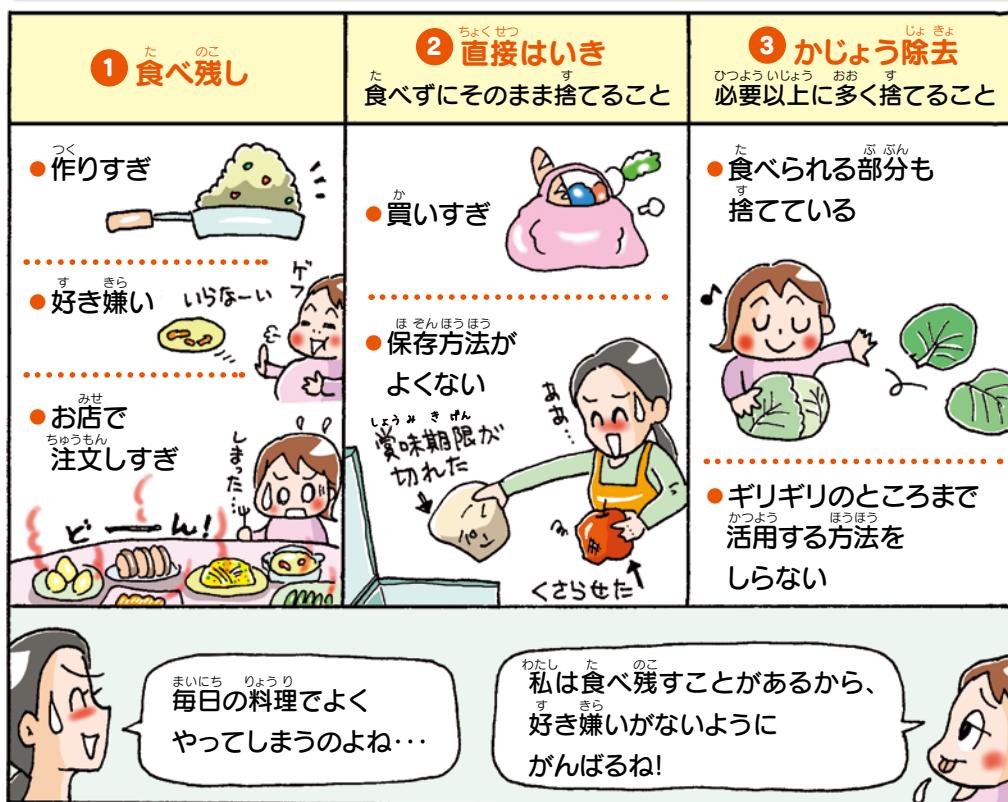
食品ロスと地球温暖化



「食品ロス」はなぜ起きるの?



「食品ロス」の主な種類





私たちが できること



「食品ロス」を少しでも減らすために
私たちにできることがあるのん!
①家でできること ②外出先でできること の
2つを考えてみるのん!

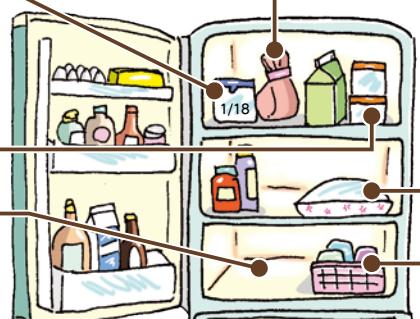
① 家でできること

1 冷蔵庫を上手に使う

日付や名前を書くときは、
ホワイトボード用のペン
なら書き換えが簡単。

中身が見える透明容器を
活用

フリースペースを
作ることも大切



早く食べる物は
目立つ場所に

小さい物は
カゴを活用

冷凍庫は
「縦」収納



出典:
「食品ロス削減マニュアル」
(消費者庁)

大切なのは「整理」と
「保存」だのん!

冷蔵庫に物を入れる時は
しまう場所に気をつけるね!

できること

2 食材を正しく使い切る

例／葉もの野菜の根は
ギリギリで切る



キャベツの外皮やしんは
細かく切れば食べられる



3 残さず食べ切る

余ったら
次の日に
食べる

いためものに
混ぜる



いま 今までもったいなかったわー

ママのお手伝いをする時、
私も挑戦するね!

ニンジンは皮にも栄養が
たくさん。むかなくてもOK



嫌いな物も食べる
ようにがんばるね!



料理を工夫
例／ブロッコリーの
芯を使った料理

② 外出先でできること

必要な物をチェックしてから出かけ、買すぎない

外食は食べ切れる分だけ注文する

それでも食べ切れない時は…「フードドライブ」を活用しよう!

「フードドライブ」とは、家庭であつた食品を、学校や職場、スーパー等で受け入れて
集め、フードバンクや社会福祉施設などに寄付すること

静岡市内のおもな設置場所

- 各区役所
 - フードバンクふじのくに
 - 沼上資源循環学習プラザ(しづもーる沼上)
 - 西ヶ谷資源循環体験プラザ(しづもーる西ヶ谷)
 - 各種スーパー など
- くわしくは f-cc.net/cool-po/foodbank.pdf



だれかに
おこそ分けする
のもいいわね

こんども
今度持つて
いくね!

フードドライブで寄付できるもの

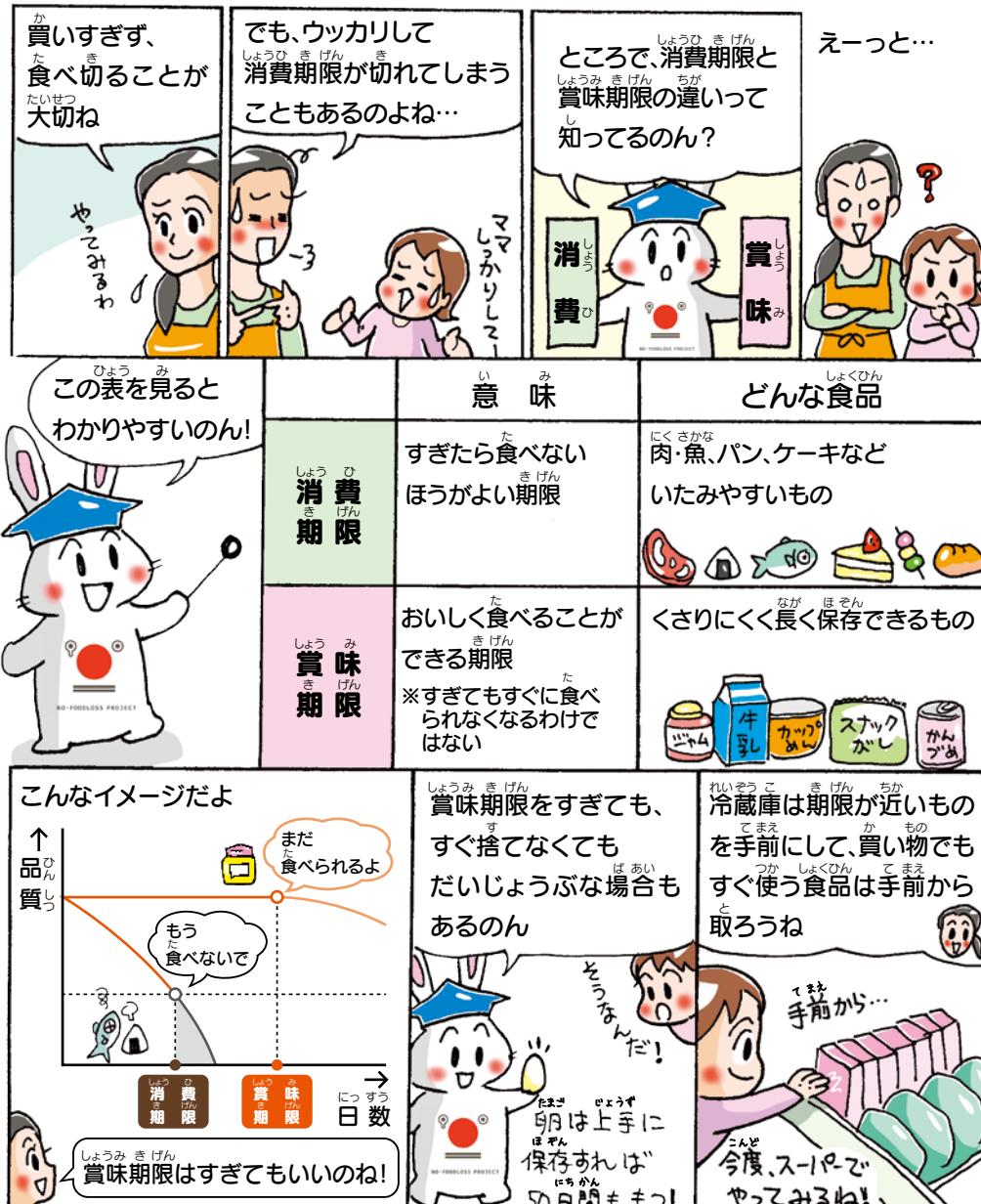
賞味期限が2ヶ月以上あり、常温保存で、未開封の食品

【具体例】

缶詰、インスタント食品、レトルト食品、ギフトパック(お中元等)、調味料、お米、パスタ

しょうひ き げん しょみ き げん ちが

消費期限と賞味期限の違いって?



しづ おか し とり くみ

静岡市の取組は?



静岡市の取組「もったいない運動」実施中だよ!

もったいない運動とは?

もったいないを合言葉に、ごみを減らすための行動4Rに取り組むことだよ。4Rとは、①Refuse(いらぬものは断る)②Reduce(ごみとなるものを減らす)③Reuse(まだ使えるものは再使用する)④Recycle(正しく分別して再生利用する)の4つの行動を頭文字にとっているよ。

①3切り

静岡市では、家庭から出る燃えるごみの約4割が生ごみだよ。生ごみを減らすために、「食材の使い切り」「食品の食べ切り」「生ごみの水切り」の呼びかけをしているよ。



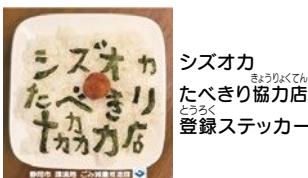
②フードドライブの啓発

フードドライブの認知度を高めるために、定期的にフードドライブイベントを開催しているよ。お家に食べずに眠っている食べ物があったら寄付してね。

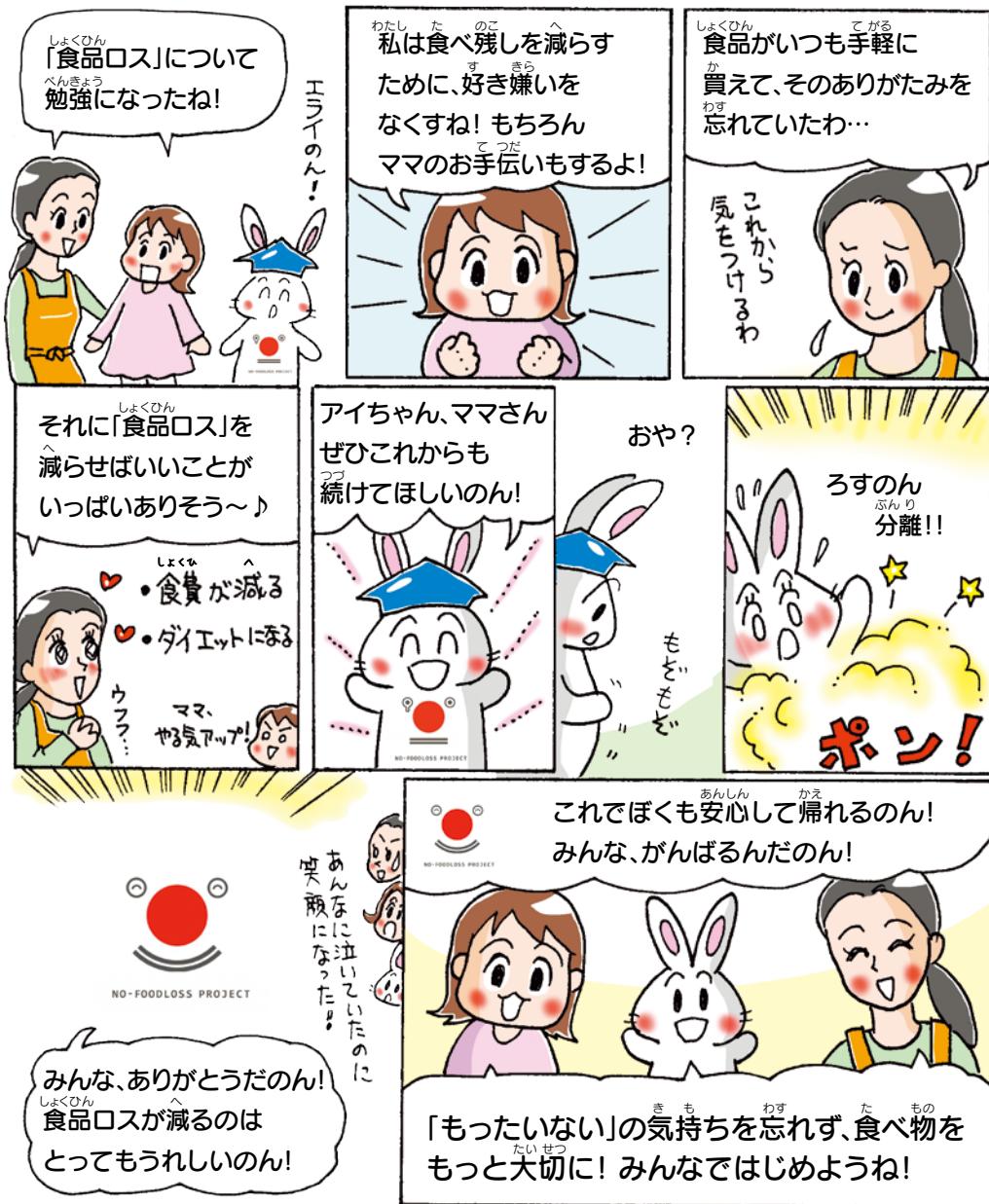


③シズオカたべきり協力店

小盛メニューや食べきれないかった料理の持ち帰りを進めるなど、食品ロス削減の取組を実施している飲食店を「シズオカたべきり協力店」に登録して、食品ロス削減のPRをしているよ。



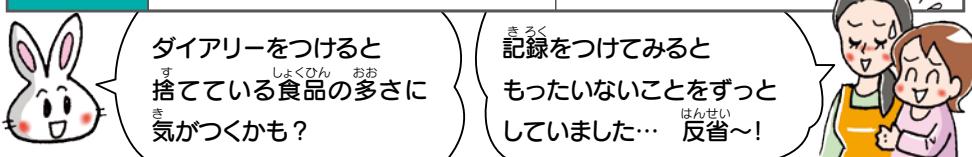
食品ロスを減らせはみんな笑顔に♪



やってみよう！

ノートなどに食品ロスダイアリー(日記)をつけてみよう!
毎日記録してみて変化はあったかな？

にちめ 日日	がつ 月 日 (曜日)	にち ようび れいぞうごなか 冷蔵庫の中
捨てたもの	り 理由	
たのこ 食べ残し の食品	(例)・夕飯のおかず(野菜)	・嫌いな食べ物を残してしまった
こ手つかず の食品	(例)・ひき肉 (200グラム)	・料理に使わず、消費期限が過ぎた



挑戦してみよう！

育て方のポイント

- ・水は少量でOK
- ・日当たりのよい窓際に置く
- ・水は1日に1回は取り替える
- ・カビや異臭が発生したら捨てる

(例)豆苗



再生野菜、リボーンベジタブル(通称リボベジ)で、エコ活動をしてみよう！豆苗やネギなどの再生野菜は切った後、水に浸して育てればまた食べられるよ♪



おいしそうな
料理に変身♪

ぬま がみ にし が や
しずもーる沼上・西ヶ谷
げんりょう し げん じゅん かん たの
ごみの減量や資源の循環を楽しく
まな
学べるよ!

ぜひ見てね♪



しず おか し げんりょう すい しん か
静岡市ごみ減量推進課 Instagram
こう しき
公式アカウントが開設されました!
ごみ減量の取組方法や、イベントな
どの情報発信を行っています。

ぜひフォロー
してね!



わら ろすのんが笑ったよ!

NO-FOODLOSS PROJECT

うすのん、わかったよ!
「食品ロス」を減らすために
家族みんなで行動するね!

使いきつてほしいの
食べ物を無駄にせず



かわら
環境にやさしいベジタブルインクを
使
用してい
ます。

はつ こう しず おか し かんきょうきょく

発行: 静岡市環境局

へんしゅう あかいけ
編集・イラスト/赤池キヨウコ 改訂版 2024.3