

もったいない！「食品ロス」を減らそう

京都市の食品ロス発生量はなんと年間6.5万トン!!
(うち、家庭からは3.1万トン)

※手つかずの食品や食べ残し等

日本の食品ロス発生量は年間632万トン!!

世界全体の食糧援助量(約320万トン)の約2倍も捨てられており、これは国民1人1日あたり、お茶碗1杯(136g)に相当します。



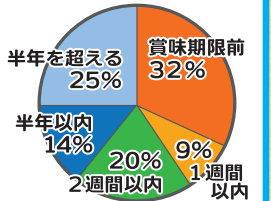
76世帯の3日分の燃やすごみの中に入っていた手つかずの食品 (京都市調査結果)



その日付、賞味期限？消費期限？

手つかず食品のうち、賞味期限前のものが3割、期限後2週間以内のものが3割と全体の6割以上を占める！

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



1世帯(4人家族)で発生する食品ロス約79kg/年 金額に換算すると年間約6万円
さらに、ごみの処理に約4千円の費用がかかっており、合わせて64,000円のムダがでています！

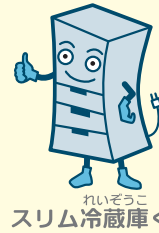
使いキリ 買いすぎない、買ったものは使いキリ！



お腹が空いてたから、
ついつい買いすぎて、
腐らせてしまったわ。



冷蔵庫チェックを
忘れずに。



整理整頓
&
在庫チェック

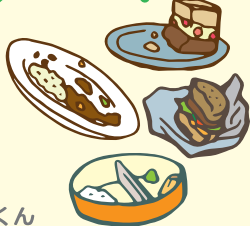
3キリ
生ごみもスッキリ
ダイエット!

食べキリ もったいない！とにかく食べキリ

思いっきり
食べてやろうと
思ったのに...

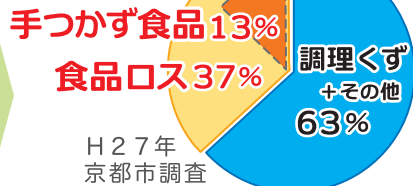


れいぞうこ
メタボ冷蔵庫くん



生ごみの約4割が食品ロス
しかも そのうち3割以上が手つかず
で捨てられています!!

生ごみの
内訳



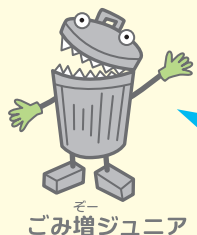
残りものアレンジレシピ
を試してみてください!



スッキリちゃん



水キリ スリムに水キリ



そー
ごみ増ジュニア

そのまま
捨ててしまえ!



生ごみの80%は水分。
捨てる前にひとしぼり!

ひとしぼり!



めぐるくん