

No. 1

しょうばら

脱炭素地域推進ニュース

発行日	令和7年4月21日
発行元	環境建設部環境政策課
TEL	0824-72-1398
FAX	0824-72-5517
mail	kankyo- seisaku@city.shobara.lg.jp

食品ロスについて考えてみませんか

食品ロスとは、手付かすの食品や食べ残しなど、本来食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本の食品ロス量は、年間約472万トン（令和4年度推計値）で、このうち事業系の食品ロス量は236万トン、家庭系も236万トンとなっています。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた支援食料の約1.3倍に相当します。

また、国民1人当たりの食品ロス量は、1日約103gとなり、おにぎり1個分の食べものを捨てていることとなります。

家での料理の作り過ぎによる食べ残しや、買って使わないでそのまま捨ててしまうことが食品ロスの主な原因です。

食品ロスが増えることにより、ゴミ処理施設での焼却が発生し、温室効果ガスである二酸化炭素が発生することにより、地球温暖化が進んでしまいます。

出典：消費者庁HP「食品ロスについて知る・学ぶ」/農林水産省HP「食品ロス量」

食品ロスを減らすために次のことを意識してみませんか

- ① 食べられるだけの量を購入する。
- ② 食べ残しをしない。
- ③ 賞味期限や消費期限の違いを理解する。

■「賞味期限」と「消費期限」の違い

「賞味期限」と「消費期限」の違いを知ったうえ、買い物をする時や家の冷蔵庫の中にある食品の表示をよく見て、いつまで食べられるか確かめることで、食べ物のムダをなくし、家計の節約に努めましょう。

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限 ※この期限を過ぎても、すぐ食べられなくなるという訳ではない	期限を過ぎたら 食べないほうがよい期限
表示	3か月を超えるもの・・・年月で表示 3か月以内のもの・・・年月日で表示	年月日で表示
対象の食品	●卵 ●牛乳 ●スナック菓子 ●カップ麺 ●缶詰 ●レトルト食品 ●ハム・ソーセージ など	●弁当 ●サンドイッチ ●生めん ●惣菜 ●ケーキ など

※一度開封した食品は、期限表示にかかわらず早めに食べるようにしましょう