

もっと詳しく



食べられるのに、捨てられてしまう食品を「食品ロス」とよんでいます。

日本の食品ロスの量は、1年間で522万トン。(令和2年度農林水産省推計値)

これは日本人全員が、毎日お茶碗1杯分のごはんと同じ量の食べ物を捨てていることになります。



食品ロスを減らすポイント！

①料理は残さず食べましょう。

②買い物の前に冷蔵庫をチェック、料理の材料は必要な分だけ買いましょう。

③料理の材料は残さず使いましょう。あまつたら別の料理に使いましょう。

食品ロスを減らすことは、野菜や肉・魚などの食材を大切にし、ごみの減量につながります。できることからはじめてみましょう。



出なごみはリサイクル

ものを大切に使って、ごみを出さないようにしたあとで、どうしてもいらなくなつたものは、リサイクルしましょう。

ごみをリサイクルすれば、再び「資源」として、新しい製品に生まれ変わり、その分、ごみを燃やしたり、埋め立てなくてもよくなります。

リサイクルを進めるためには

リサイクルを進めるためには、資源を分別するみなさんや、それを収集する市、集められたもので新しい製品をつくる事業者など、すべての人々の協力が必要です。

