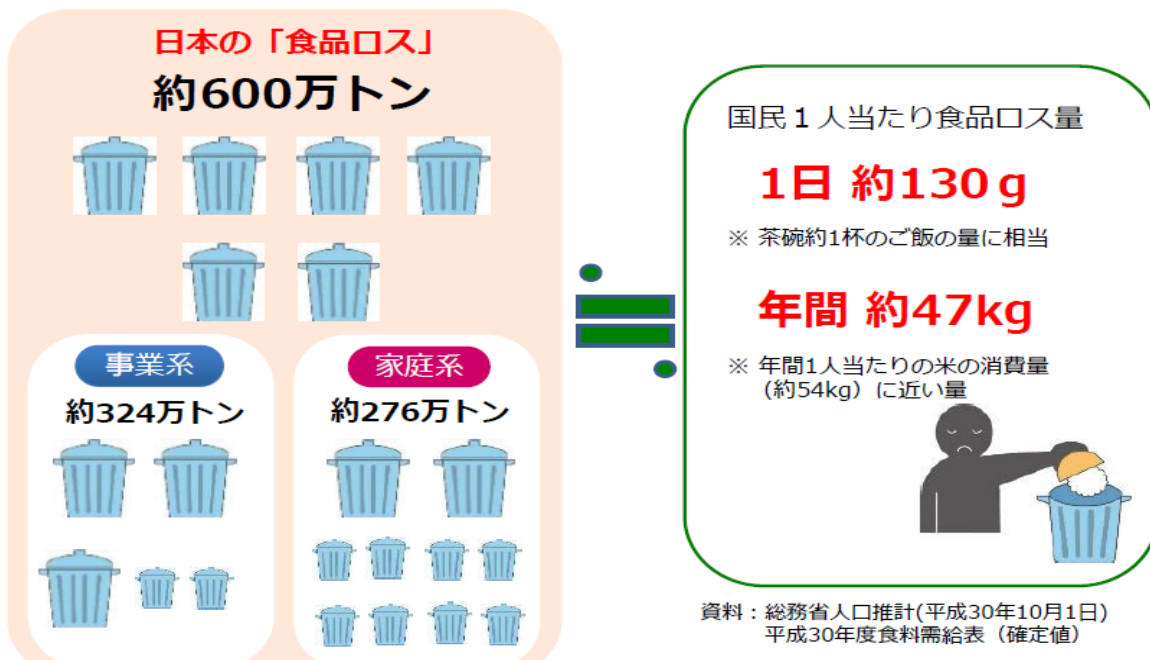


# もの 食べ物がごみに -すてられる食べ物- もの

日本の食品ロスの状況 (平成30年度)



すてられる食べ物を「食品ロス」といいます。本来は食べられるものであっても、さまざまな理由によって食べ物はすてられ、ごみとなってしまう。

平成30年度の日本全体のごみの量は 4272 万トンでした。その中で、食品ロスの量は、600万トン

ありました。これは、一人一人が毎日 130g (お茶わん1ぱい分のご飯) の食べ物をごみとしてすてていることになります。

この600万トンという量は、1400万人の都民全員が食べる1年間の量とほぼ同じです。食品ロスをなくすことは、ごみをへらすということに加え、大切な食料を無駄なく活用することからも、すごく大事なことです。

# か てい しょくひん 家庭から出る食品ロス

か てい しょくひん  
家庭から出る食品ロスについて、考えてみましょう。



テーブルに出された食品の  
中で、食べのこしてしまい、  
すてられたもの



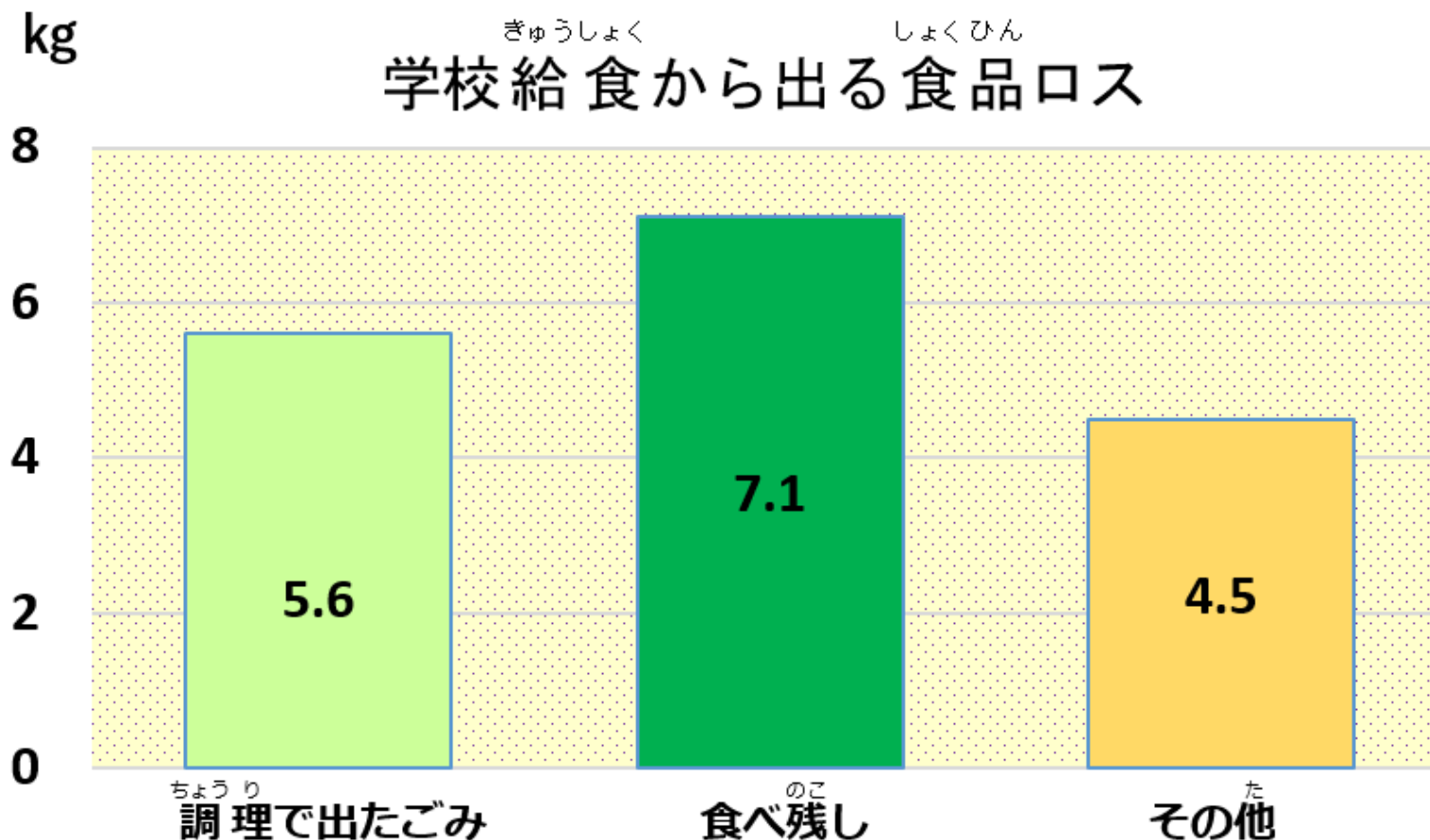
み き  
しょう味期げんがすぎたた  
め、使われず、食べられな  
いまますてられたもの



あつくむきすぎた野菜の  
かわ と  
皮など、取りのぞきすぎた  
もの

# 学校給食から出る食品ロス

わたしたちが学校給食で出すごみの中で、一番多いのが食べ残しです。



全国の小・中学生一人当たりの給食1年間のはいき物量 (平成25年)

栄養士の先生に、学校給食の食品ロスをへらすための取り組みについて聞いてみよう。

☆もつと調<sup>しら</sup>べてみよう☆



とうきょう と かんきょうきょく  
○東京都環境局のホームページ

しょくひん  
「食品ロスを考えよう」

◁ここをクリック

せいふ こうほうどう が  
○政府広報動画のホームページ

しょくひん へ  
「食品ロスを減らそう」

◁ここをクリック

しょうひ しゃちょう  
○消費者庁のホームページ

しょく  
「めざせ、食ロストレーナー！」

◁ここをクリック

## ◇考えてみよう

○<sup>か てい</sup>家庭の<sup>しょくひん</sup>食品ロスや<sup>しょくひん</sup>学校の食品ロスをへらすために、  
自分にできることは何だろう。

○<sup>ぜんたい</sup>社会全体の<sup>しょくひん</sup>食品ロスをへらすためには、  
どうすればよいでしょう。

