



STOP!! 食品ロス



食品ロスってなに?

本来食べられるのに
捨てられる食品です。

年間発生量は?

国内で約472万トン*!!
全国民が毎日おにぎり1個分
捨てている計算になります。
(*令和4年度推計値)

①直接廃棄

②食べ残し

③過剰除去



なぜ問題なの?

ごみ処理コストの増加
環境負荷の増大
飢餓や不均衡などの食料問題 など



側面を参考に食品ロス削減の
取組・工夫を進めましょう。

くわしくは…

●旭川市食品ロス削減ポータルサイト

・動画や資料など、食品ロスに関する
情報を紹介しています。



食品ロスを減らすために

買い物ときは

冷蔵庫の確認

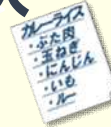
在庫確認で、ムダ買いを
減らしましょう。
整理整頓も効果的。

チェック
整頓



メモ持参・必要量の購入

献立を決め、買い物メモを持参し、
食べきれる分量を購入しましょう。



「てまえどり*1」のすすめ

すぐ使う場合などは、
棚の手前側の商品や見切り品を
選びましょう。

*1 商品棚手前にある販売期限の近づいた商品を選ぶ行動



外食では

お店選び

料理の量が選べるお店や、食べ残した
料理を持ち帰られるお店を選びましょう。



適量注文・食べきり

食べられる量の料理を注文し、
おいしく食べ切りましょう。



私たちができることは…

調理では

適量調理

体調や予定などを考慮し、
食べきれる量を調理しましょう。



リメイク料理の活用

食べきれなかった料理は、
リメイクやアレンジレシピで
食べきりましょう。



上手に保存

「消費期限」「賞味期限」を理解し、
適切な保存で、おいしく食べきりましょう。
食パンや野菜*2 など、冷凍できる
食材があります。上手に活用しましょう。



*2 種類により、冷凍に向かない野菜があります。また、下ごしらえや調理方法に工夫が必要な場合があります。

宴会では

3010運動*3

乾杯後と、お開き前には、声かけをして
食事を楽しむ時間を設け、食べ残しを
なくしましょう。

*3 乾杯後30分間、お開き前10分間は食事を楽しむ運動



お問い合わせ先

旭川市環境部廃棄物政策課

TEL:0166-25-6324