

# ごみ減塾！～おしえてサイトウ先生～

## 食品ロスについて、もっと勉強しよう♪



こんにちは。今日は食品ロスの特別講師として、農林水産省から**ろすのん**が来てくれたよ。

こんにちは！ぼくの名前は**ろすのん**！今日はサイトウ先生の代わりに、ぼくが食品ロスについて教えるのん。

こんにちは、**ろすのん**！よろしくね！



NO-FOODLOSS PROJECT

名前：ろすのん  
 ※食品ロスをなくす「non」から命名  
 口ぐせ：語尾に「のん」がつく  
 好きな食べ物：刺身のつま、パセリ  
 夢：食品ロスがなくなること  
 好きな言葉：残り物には福がある

日本全体の食品ロスは年間**約 472 万トン**<sup>※1</sup>で、そのうち家庭から出る食品ロスは約 236 万トン、食品工場や飲食店、食品販売店など事業系の食品ロスも**約 236 万トン**<sup>※1</sup>になるのん。

主な原因として売れ残り、規格外品、返品、食べ残しなどがあげられるのん。

家庭とお店などでの食品ロスは一日一人当たり**約 103g**<sup>※1</sup>で、毎日おむすび一個分が廃棄されていることになるのん。

食品ロスの内訳



農林水産省 HP：食品ロスとは



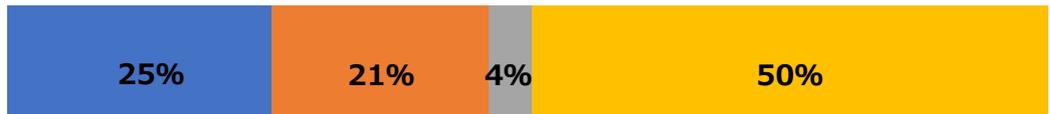
それは**モッタイナイ**ね！！



つぎに、家庭以外でどれくらい食品ロスが出ているか業種別で見てみるのん。



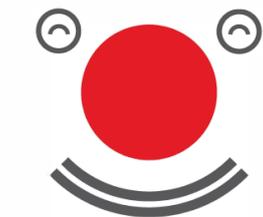
業種別食品ロスの割合<sup>※2</sup>



■ 外食産業 ■ 食品小売業 ■ 食品卸売業 ■ 食品製造業

みんなに身近なレストランやスーパーなどの外食産業・食品小売産業から全体の**約 46%**<sup>※2</sup>も食品ロスが出ているのん。

どうすれば減らせるか裏のページで説明するのん。



NO-FOODLOSS PROJECT

※1\_農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」(令和6年7月版)より

※2\_同上より算出しました。

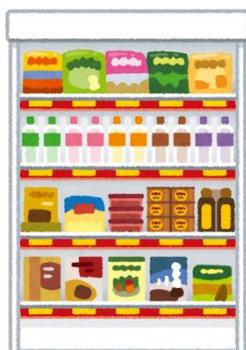
# 外食や買い物で食品ロスを削減しよう♪



NO-FOODLOSS PROJECT

スーパーやコンビニなどでは賞味期限の近いものが販売できなくなってしまい、飲食店では食べ残しなどが原因で食品ロスが生まれるのん。  
みんなのできることを実践してみるのん!!  
今後も食品ロスについて活動していくので、街でぼくを見かけたら、食品ロスについて思い出してほしいのん。

## スーパー、コンビニでは手前取り



スーパーやコンビニは、賞味期限・消費期限の近いものから廃棄されるので、期限が近い手前の商品から手に取りましょう。

## 食べきり、持ち帰り



飲食店では食べきれる量を注文しましょう。  
食べきれなかった場合、  
お店によっては持ち帰り用容器を用意しているので、お願いしましょう。

## 「3010運動」



宴会などで乾杯後 **30** 分は席を立たず料理を楽しみ、その後は自由に。  
最後のお開き前の **10** 分は自席に戻って料理を食べきりましょう。

ありがとう**ろすのん**!  
私たちはご飯を残さないことからやってみよう!  
お買い物や宴会はパパやママに言ってみよう!

