

食品ロスの削減をめぐる情勢

どさんこ愛食食べきり運動

北海道農政部食の安全推進局食品政策課
令和2年7月

◇ 日本の食品ロスの現状

- 「食品ロス」とは本来食べられるのに捨てられる食品
- 我が国の食品ロスは国による推計で**612万トン**(平成29年度)
- 国民1人当たりには換算すると1年間で48kg、
1日当たり132g(茶碗約1杯のご飯の量に相当)を廃棄
- 世界全体の食料援助量(約390万トン、2018年)の約1.6倍の量
- 食品ロス612万トンの内訳は、
事業系廃棄物に由来するもの:**328万トン(54%)**
家庭系廃棄物に由来するもの:**284万トン(46%)**



【食品ロス発生量(国による推計値)の推移】

| | 平成26年度 | 平成27年度 | 平成28年度 | 平成29年度 |
|-------------|--------|--------|--------|--------|
| 食品ロス(年間) | 621万トン | 646万トン | 643万トン | 612万トン |
| 国民1人当たりには換算 | 49kg | 51kg | 51kg | 48kg |

資料:WFP、総務省人口推計ほか

◇ 食品廃棄物等の発生量(平成29年度推計)

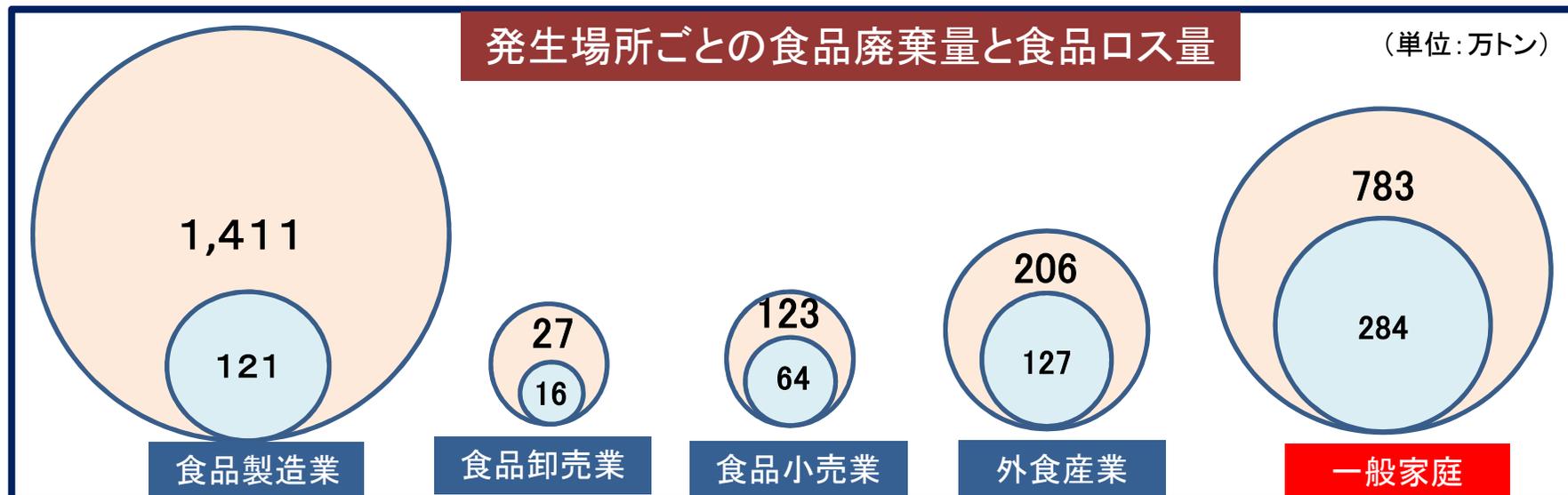
【食品ロス】 まだ食べることができるにもかかわらず廃棄されている食品

食品廃棄量 2,550万トン
(有価物や不可食部分も含む)

食品ロス 612万トン
(売れ残り、規格外品、返品、
食べ残し、直接廃棄)

発生場所ごとの食品廃棄量と食品ロス量

(単位:万トン)



資料: 農林水産省の資料から引用

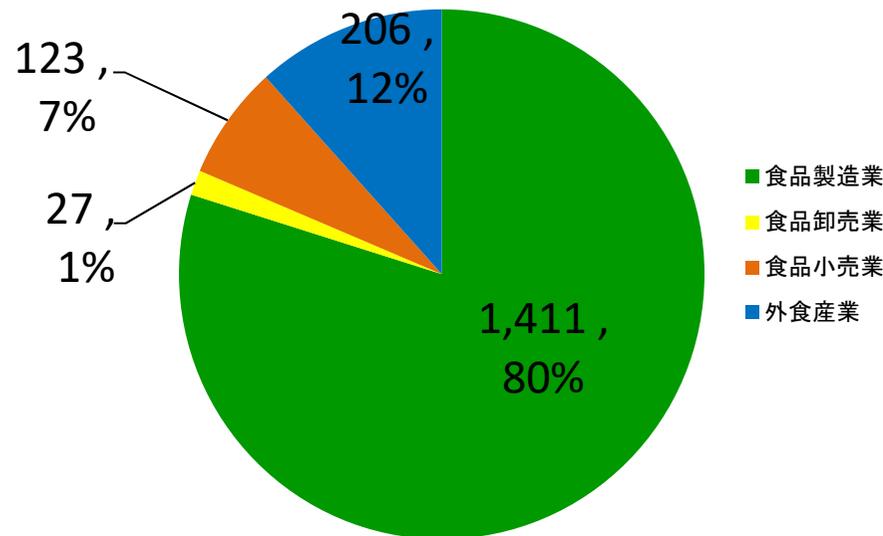
◇ 事業系食品廃棄物等及び食品ロスの発生量(平成29年度)

- 平成29年度の食品廃棄物等の発生量1,767万トンのうち、**食品製造業が80%**を占めている
- 食品廃棄物等の発生量のうち、食品ロスの発生量は328万トンとなっており、このうち**食品製造業が37%、外食産業が39%**と全体の約4分の3を占めている



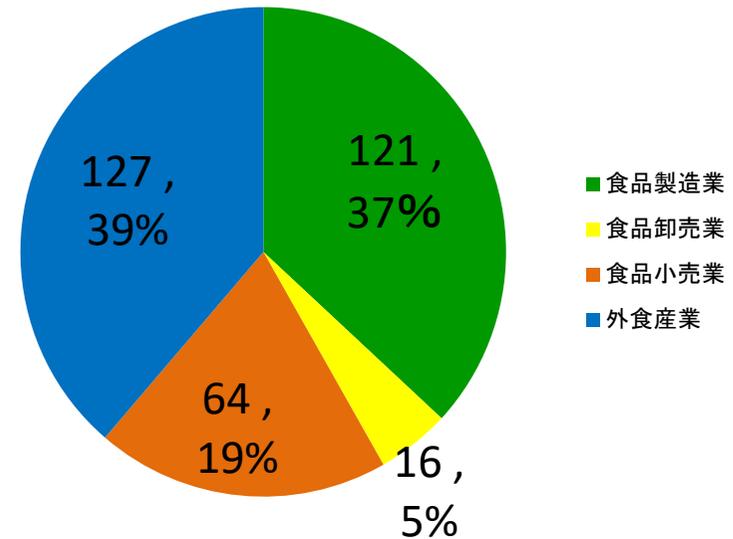
① 食品廃棄物全体

発生量合計(1,767万トン)



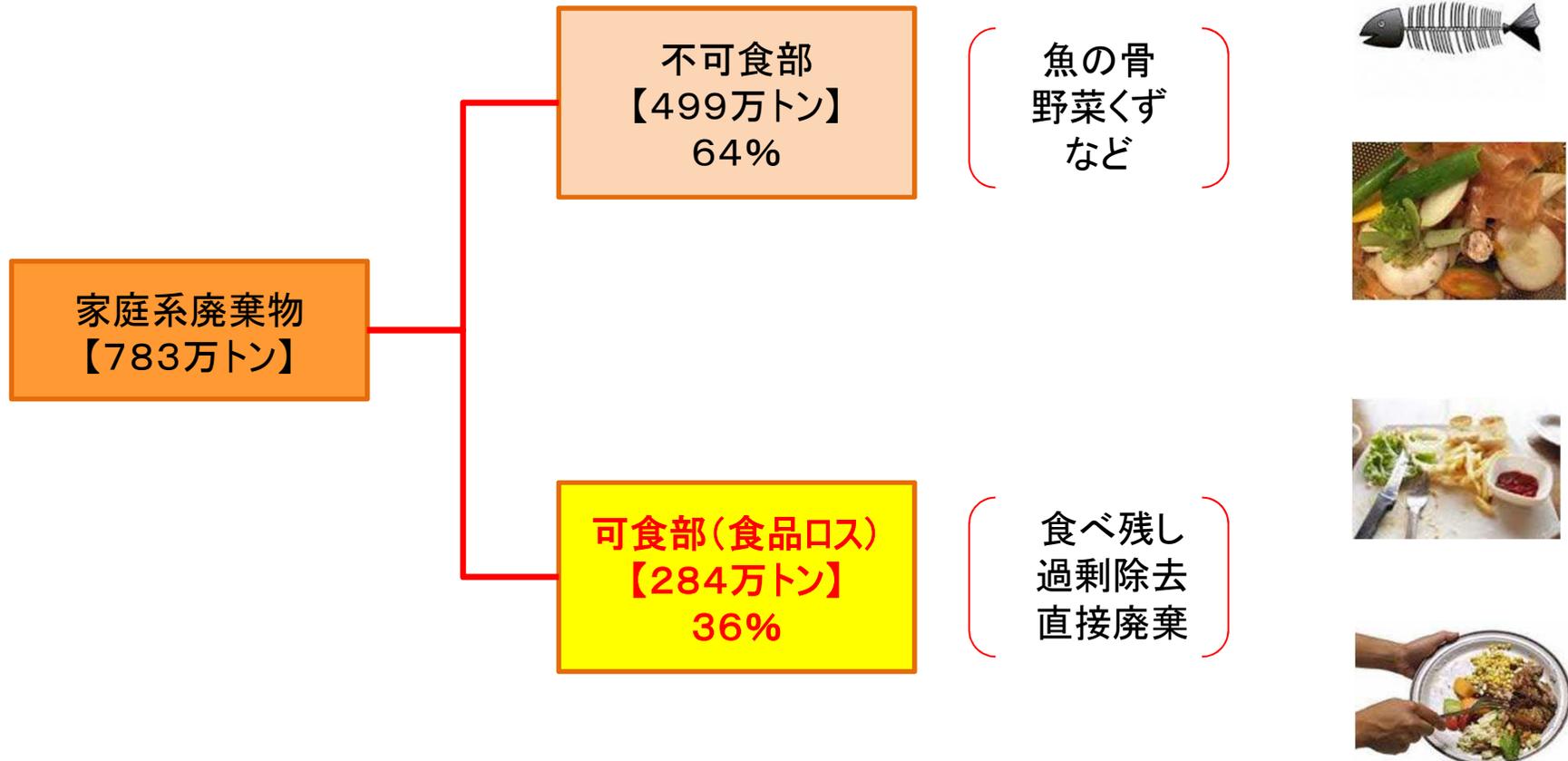
② 食品ロス(①の内数)

発生量合計(328万トン)



◇ 家庭系食品廃棄物及び食品ロスの発生量(平成29年度)

○ 一般家庭の食品廃棄物の発生量は、783万トンとなっており、このうち食べ残しなどの可食部分(=食品ロス)は約36%を占める284万トンと推計



資料:農林水産省資料より 不可食部は道庁食品政策課が推計

◇ 食品ロスに対する方針(国連、国、道)

【国連】

「持続可能な開発目標」として17のゴールと169のターゲットを採択(平成27年9月)

【ターゲット12.3】

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



【国】

| | |
|--------------------------------------|--|
| 第3次食育推進基本計画 (平成28年3月) | 「もったいない」という精神で、食品ロス削減に関わる国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携し、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の全体で食品ロス削減国民運動を展開 ※食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合の増加(67.4%→80%以上) |
| 第4次循環型社会形成推進基本計画 (平成30年6月) | 「家庭系食品ロス量」については、国連の持続可能な開発目標を踏まえ、2030年度を目標年次として、数値目標を2000年度の半減とする |
| 食品ロス削減推進法 (令和元年10月施行) | 多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割や基本的施策を明記 |
| 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 (令和2年3月閣議決定) | 法第11条の規定に基づき、食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向、推進の内容、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項を定める |

【北海道(道庁)】

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 第4次北海道食育推進計画(平成31年3月) | 食品ロス削減に向けた「どさんこ愛食食べきり運動」の推進 |
|-----------------------|-----------------------------|

◇ 食品ロス削減推進法(令和元年10月施行)の概要

目的

この法律は、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする

関係者の役割

【国】食品ロス削減の施策を総合的に実施



『基本方針』の作成

【自治体】地域の特性に応じた食品ロス削減の施策を実施



『推進計画』の作成

【事業者】国や自治体の施策への協力や自ら食品ロスの削減に積極的に取り組むよう努める

【消費者】食品ロス削減の重要性について理解と関心を深め、自主的に取り組むよう努める

基本的な施策(国・自治体)

- ① 消費者・事業者等に対する知識の普及・啓発等
- ② 食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③ 食品ロスの削減に顕著な功績がある人を表彰
- ④ 食品ロスの実態調査、削減方法等の調査研究
- ⑤ 先進的な取組等の情報の収集・提供
- ⑥ フードバンク活動への支援等

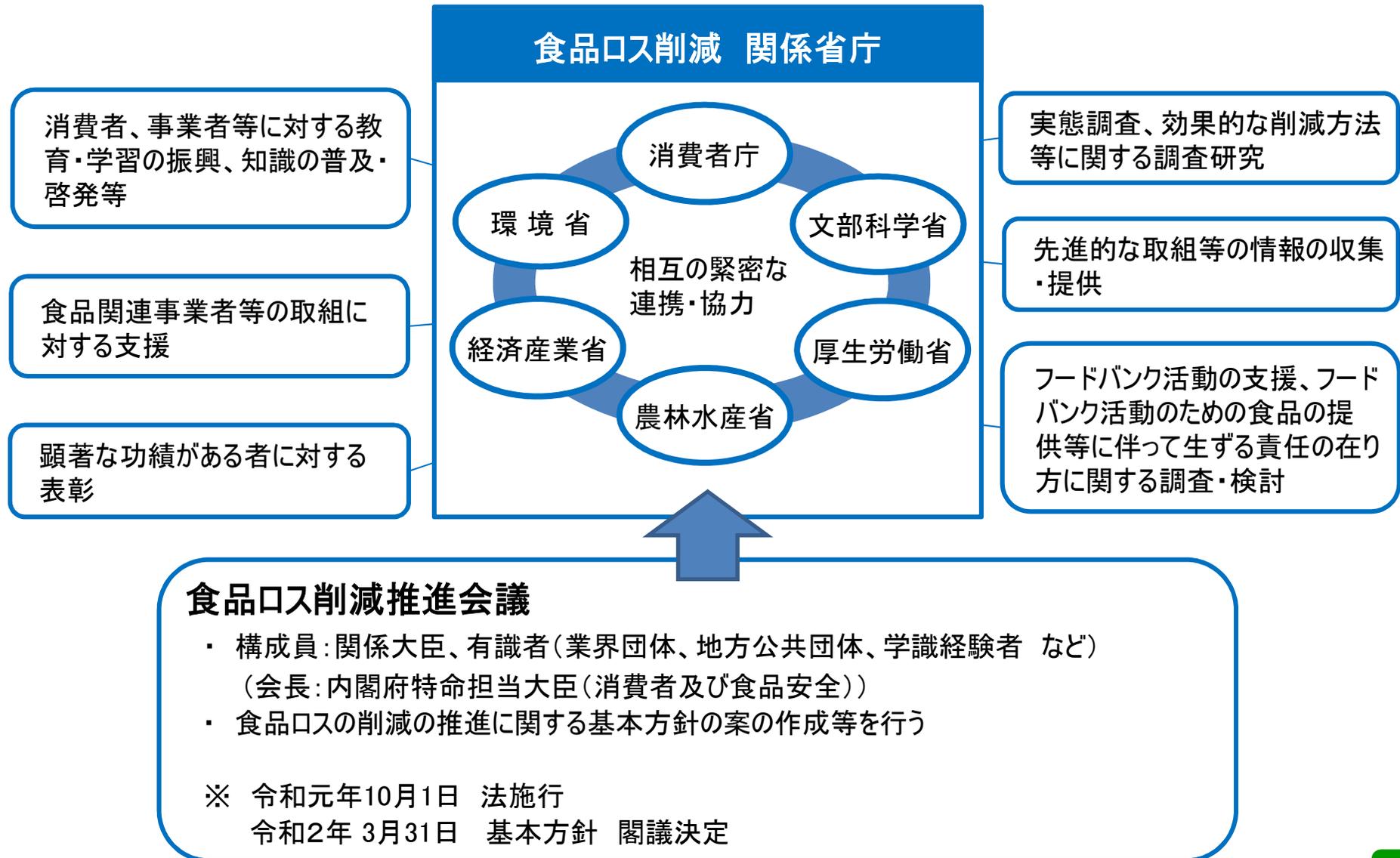
食品ロス削減月間・削減の日

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、次のとおり設定

【10月】
食品ロス
削減月間

【10月30日】
食品ロス
削減の日

◇ 食品ロス削減に向けた国の体制・取組（概要）

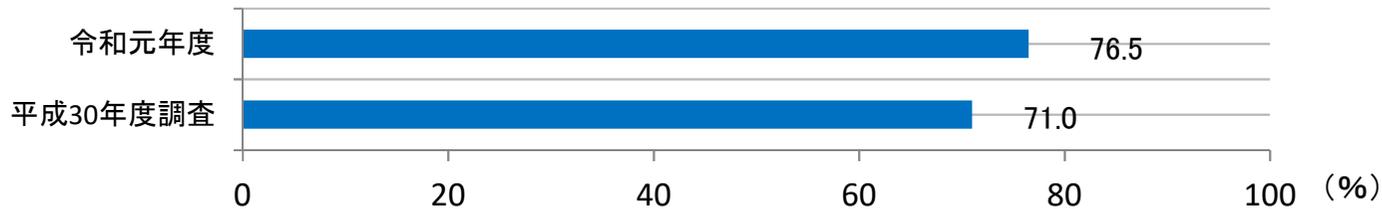


◇ 国の取組(意識調査)

- 1 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合は、**76.5%**
- 2 購入した食品を食べないまま、捨ててしまうことが、「ある」が**39.1%**、「ない」が**60.0%**

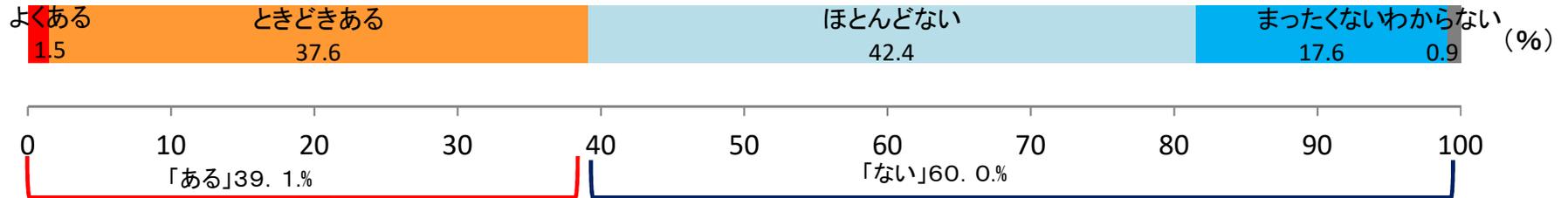
1 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合 【消費者庁:消費者の意識に関する調査】

(令和2年1月実施)

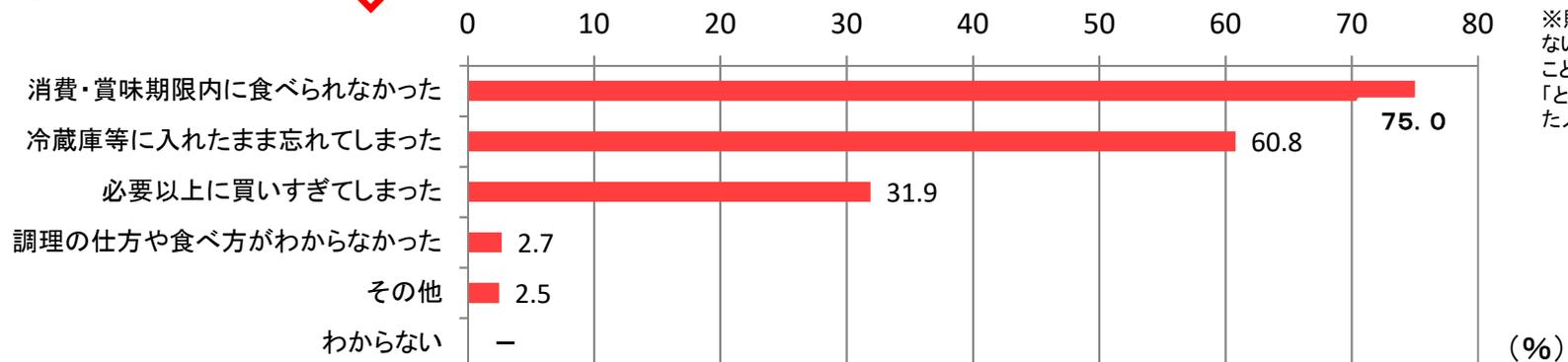


2 購入した食品を食べないまま、捨ててしまうことがあるか 【農林水産省:食育に関する意識調査】

(令和元年10月実施)



【捨ててしまった原因】

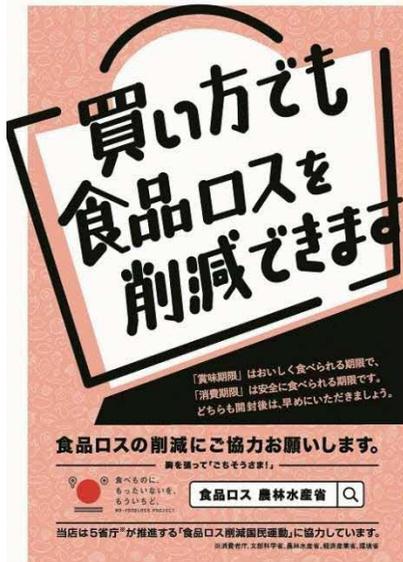


※購入した食品を食べないまま、捨ててしまうことが「よくある」又は「ときどきある」と答えた人が対象

◇ 国の取組（消費者向け普及啓発など）

- 消費者向け啓発用資材の作成・配布
- 食品ロス削減レシピの発信
- 市町村による実態把握の支援

【啓発用資材】



【クックパッドでの発信】



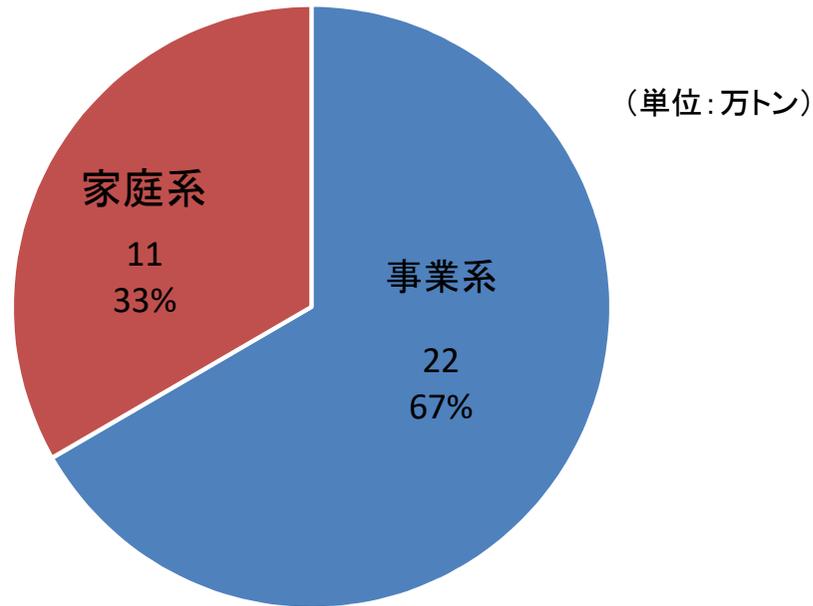
【実態把握の支援】

食品ロス量調査のための費用を助成
 ・市町村による食品ロスの発生状況の把握の支援を目的に、15市区町村に対して50万円を上限に、組成調査にかかる費用を支援。



◇ 北海道の食品ロスの発生量(平成29年度推計)

平成29年度
北海道食品ロス量 → 33万トン



| | 平成27年度 | 平成28年度 | 平成29年度 |
|----------|--------|--------|--------|
| 食品ロス(年間) | 39万トン | 34万トン | 33万トン |
| 事業系食品ロス | 28万トン | 23万トン | 22万トン |
| 家庭系食品ロス | 11万トン | 11万トン | 11万トン |

◇ 道の取組【意識調査】

◆ 食品ロスに関するアンケートの実施（令和元年度）

主な集計結果（令和元年度）

道民意識調査

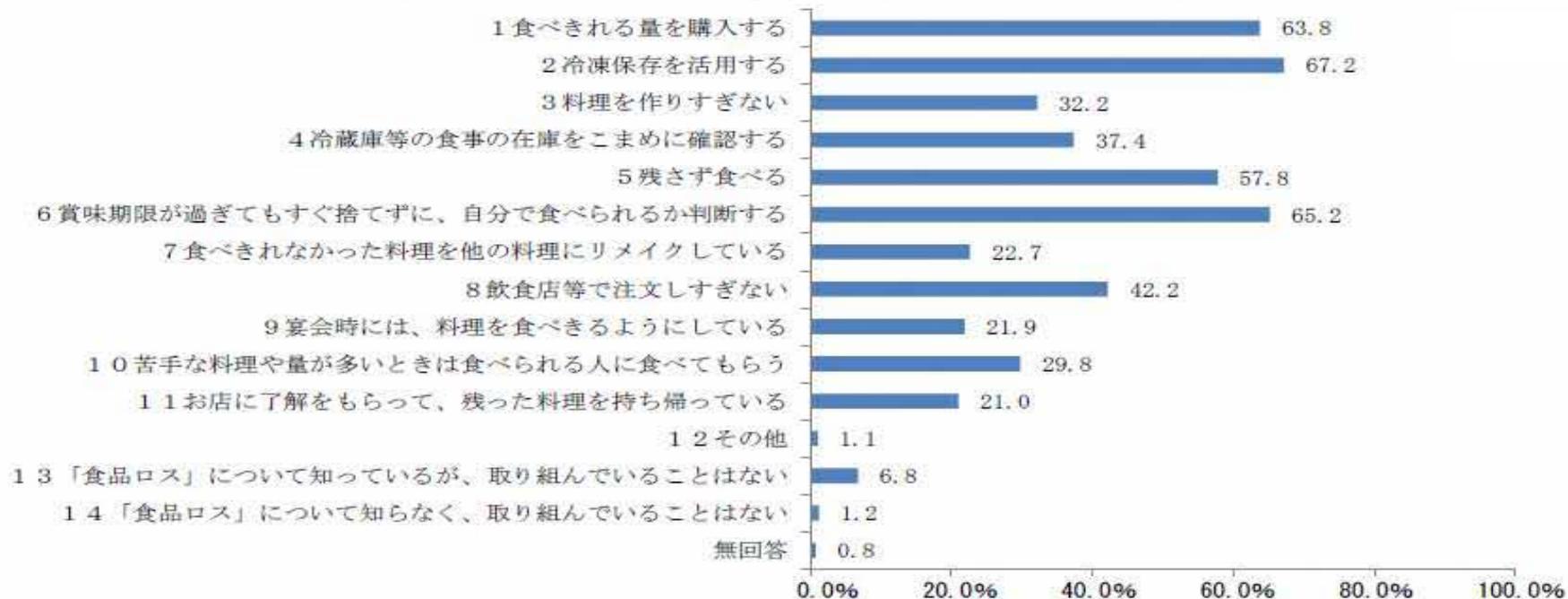
令和元年 10～11月実施

アンケート回答者：道内に居住する満18才以上の個人（有効回答数732）

○ 食品ロスを減らすための取組について

「食品ロス」について知っているが、取り組んでいることはない」は6.8%、「食品ロス」について知らなく、取り組んでいることはない」は1.2%と、無回答0.8%を除き、食品ロス削減の取組を行っている割合は91.2%となっている。

また、食品ロス削減の取組については、「冷凍保存を活用する」が67.2%と最も多く、次いで「賞味期限が過ぎてもすぐ捨てずに、自分で食べられるか判断する」が65.2%、「食べきれぬ量を購入する」が63.8%となっている。



※ 食品ロス削減に取り組んでいる場合は1から12の中であてはまるものを複数選択、取り組んでいない場合は13又は14から1つを選択

◇ 道の取組【第4次北海道食育推進計画(概要)】

現状・課題

- 道民は野菜、果物の摂取量が少なく、男女とも成人の肥満者割合が全国平均を大きく上回っている。児童生徒の毎日朝食を食べる割合は全国平均より低い
- 全道的に食育の取組は増加傾向にあるが道民の関心は減少傾向
- 本道の高齢者比率、高齢者世帯比率は上昇中。平均寿命と健康寿命との差は男性8.37年、女性13.23年
- **食品ロスに関する意識は高まっているものの取組への一層の普及啓発が必要**
- 地域の食育を担うボランティア等の担い手が高齢化などにより減少

推進方針

推進の視点

- ・ 産業、環境、文化など多様な分野と関わる「**多様性**」
- ・ 地域の食材や食文化、個性を生かし、地域の豊かさを支える「**地域性**」
- ・ 食の課題の解決に向けた「**継続性**」
- ・ SDGsやスポーツへの関心の高まりなど情勢変化等に対応する「**社会性**」

3つの基本方針・10の取組の柱

- <基本方針1>
心身の健康を増進する健全な食生活を実践するための食育の推進(3つの柱)
- <基本方針2>
「食」に関する理解を深める食育の推進(4つの柱)
- <基本方針3>
本道の食育推進体制の強化(3つの柱)

「食」の力で育む心と身体と
地域の元気

“めざす姿”
の実現

講じる施策

基本方針1

- 1 栄養バランスを考えた食事を実践する
 - ・ 「どさんこ食事バランスガイド」を用いた正しい知識の普及
 - ・ 学校給食を活用した食に関する指導の充実
 - ・ アスリートとの交流などを通じて、スポーツと連携した食育を推進
- 2 基本的な生活習慣を身につけ、規則正しい食生活を実践する
 - ・ 子どもたちの生活習慣の改善に資する各種フォーラム、研修会の開催
- 3 高齢者の健康推進を強化する【重点事項】
 - ・ 健康寿命を延ばすことの重要性や、生活習慣病の予防・改善に向けた食育についての理解促進
 - ・ 健康寿命
男性71.98年、女性73.77年(H28) → 増加
 - ・ 食や高齢者関係機関、民間企業等と連携した広報や食育講座等の実施、健康に良い道産食材や料理の提案など、社会全体での取組としての機運醸成
 - ・ 歯・口腔の健康づくりの推進

基本方針2

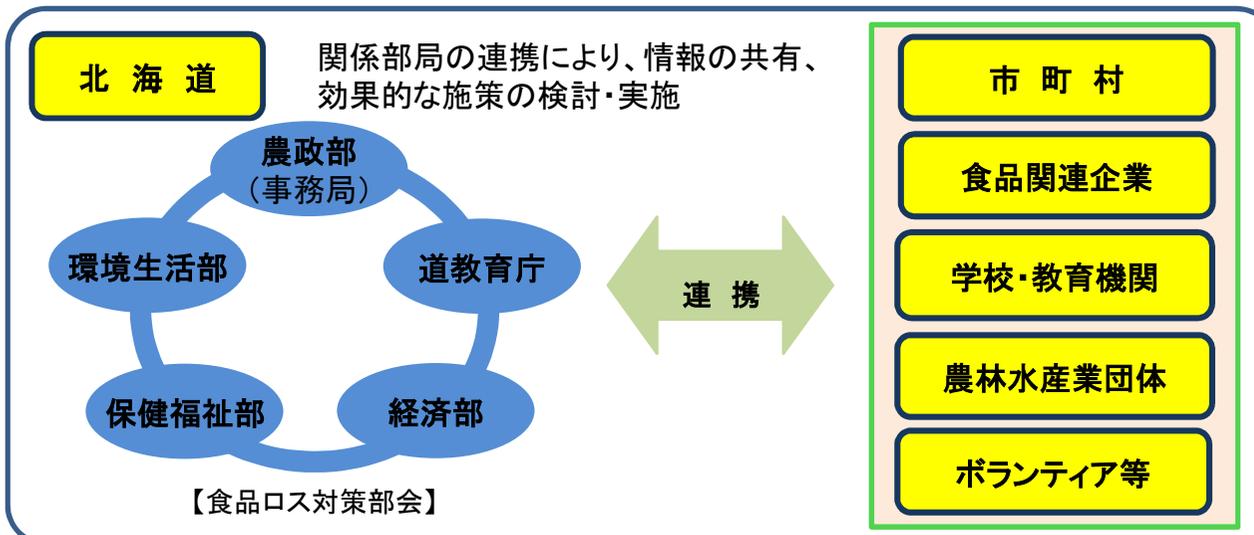
- 4 食と環境の関係を考え、行動する【重点事項】
 - ・ **SDGsに資する食品ロス削減の意義等に係る理解促進と、関係団体と連携した「どさんこ愛食食べきり運動」の展開**
 - ・ 食品ロス削減のための行動をしている道民の割合 → 80%以上
 - ・ クリーン農業や有機農業の環境保全に果たす役割や価値に関する理解促進と啓発
- 5 地域の食を知り、伝える
 - ・ 食や農林漁業体験等を地域ぐるみで提供する「農村ツーリズム」の推進
 - ・ 北海道らしい食づくりや地域の食文化の発信・継承
- 6 地産地消の意義を知り、実践する
 - ・ 学校給食への積極的な活用により、道産食材の特徴や利点への理解促進
- 7 食に関する情報を正しく理解する
 - ・ 各種媒体を活用した食に関する様々な情報発信の強化

基本方針3

- 8 農林漁業者など食に関わる関係者のネットワークを強化する【重点事項】
 - ・ 各地域、全道、庁内におけるネットワークの強化、食関連企業との連携強化
- 9 食育を進める人材を育成・活用する
 - ・ 食育に対する関心や活動への意欲を高めるため、食育推進優良表彰を実施
- 10 食育を推進する基盤づくりを進める
 - ・ 市町村食育推進計画作成の促進
 - ・ 食育月間等での集中的な普及啓発の実施

◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(1)

食品ロスの削減に向け、「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンに、平成28年11月から運動を開始。道民一人一人にそれぞれの立場で具体的な行動を取ってもらうため、市町村、企業・団体、学校などと連携し、普及啓発などの取組を実施。



【啓発ポスター】



【これまでの主な取組】

- 主婦層を対象とした食品ロス削減セミナーの開催(札幌市など5か所)
- 消費者向け学習会の実施(札幌市、旭川市、美幌町、釧路市、苫小牧市など)
- 大学、高校等での出前講座の実施(天使大学、八紘学園など)
- 年末年始の宴会時の食べきりキャンペーンの実施(12~1月)
- 親子で食の大切さを学習できる幼児向け絵本の作成、配付
- 食品ロスに関する道民調査の実施
- 道民への普及啓発(地域イベントでの普及啓発、ポスター掲示・チラシ配布、デジタルデータ放送など各種広報媒体の活用)
- 食品関連事業者との協働(「どさんこ食べきり協力店」)

【啓発キャラクター】

大地くん(右)と
めぐみちゃん(左)



◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(2)

■ 食品ロス削減セミナーの開催

主婦層を対象としたセミナーを開催
(食品ロスに関する講義+食品ロスを意識した料理教室)



■ 大学等での出前講座の実施

大学、高校等で食品ロスに関する出前講座を実施



■ 地域の食のイベントでの普及啓発

「食べるたいせつフェスティバル」での普及啓発



■ 幼児向け絵本の作成・配付

親子で食の大切さを学習できる絵本を作成し、幼稚園、保育所等に配付



■ 食べきりキャンペーンの実施

年末年始(12~1月)の宴会が多い時期に食べきりキャンペーンを実施

今年もやります! 宴会時の食べきりキャンペーン



宴会5箇条

- 1 まずは、**適量注文**
- 2 幹事さんから「おいしく食べきろう!」の**声かけ**
- 3 席を立たずにしっかり食べる「**食べきりタイム!**」をつくろう
- 4 食べきれない料理は**仲間で分け合おう**
- 5 **目指すは完食!!**でも食べ過ぎ注意。ゴミと身体のダイエットを心がけよう!

問合せ先 北海道農政部食の安全推進局食品政策課 電話011-204-5427
北海道環境生活部環境局循環型社会推進課 電話011-204-5196

北海道は食品ロス削減のため「どさんこ愛食食べきり運動」を推進しています!
詳しくはこちら → [どさんこ 食べきり](#) 検索 ←

◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(3)

どさんこ食べきり協力店

※ 令和2年2月創設

北海道では、「食品ロス」の削減につながる取組を実施する食品関連事業者の方を「どさんこ食べきり協力店」として登録し、協働して取組を進めています。

1 対象店舗

北海道内で営業する飲食店・宿泊施設、食品小売店

登録店は
北海道HPで紹介
しています!!



2 登録の要件

以下の取組のうち、1つ以上の実践

食品小売店の取組

- ばら売り、量り売り、少量パックによる販売
- 賞味期限・消費期限の迫った商品の値引販売
- 食材使い切りレシピや残り物アレンジレシピの紹介
- ポスター等の掲示による食品ロス削減の啓発の実施
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組

飲食店・宿泊業の取組

- 小盛りやハーフサイズメニューの設定
- 食べ残しをしなかった場合の割引や特典の付与
- 容器の提供など持ち帰り希望への対応
- ポスター等の掲示による食品ロス削減の啓発の実施
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組

◇ 道内の主な取組

札幌市

○ 日曜日は冷蔵庫をお片付け
札幌市では、『冷蔵庫から「もったいない」を減らそう』をスローガンに、冷蔵庫の片付けテクニックやごみを資源にするポイントをまとめたパンフレットを作成し、区役所などで配布しているほか、冷蔵庫お片付けセミナーなどのイベントを実施しています。



江別市

○ 冷蔵庫の整理術&食材使い切りレシピ講習会

- ① 冷蔵庫をすっきりと整理し、捨てられる食材を出さないことをテーマに開催。講師考案の手作りドレッシングのほか、残り野菜を一度に食べきる料理を作りました。
- ② 冬の食材の食べきりをテーマに開催。余ったお餅をグラタンにアレンジするなど、おいしい食べきりのアイデア料理を作りました。



網走市

○ 「食べ残しを減らそう」協カ店
網走市では、ハーフサイズメニューや持ち帰り用の容器など食べ残しを減らす取組を実践する飲食店や宿泊施設等を登録し、この取組内容を広く周知することで、市民の皆さんが「ごみ減量化」や「もったいない」という意識のきっかけとなるよう働きかけを行っています。

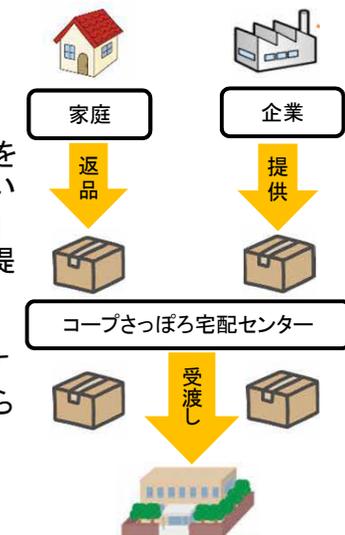


コープさっぽろ

○ トリックフードバンク

コープさっぽろは、「トリックフードバンク」を平成28年5月に開始し、これまで廃棄していた宅配の返品食品（品質問題なし、消費期限前）を定期的に道内の児童養護施設に提供を始めました。

また、同年9月に「トリックフードバンク基金」を設立。11月にはフードバンクに賛同する食品関連企業6社と協定を締結し、これらの企業からの提供品もフードバンクに追加しています。

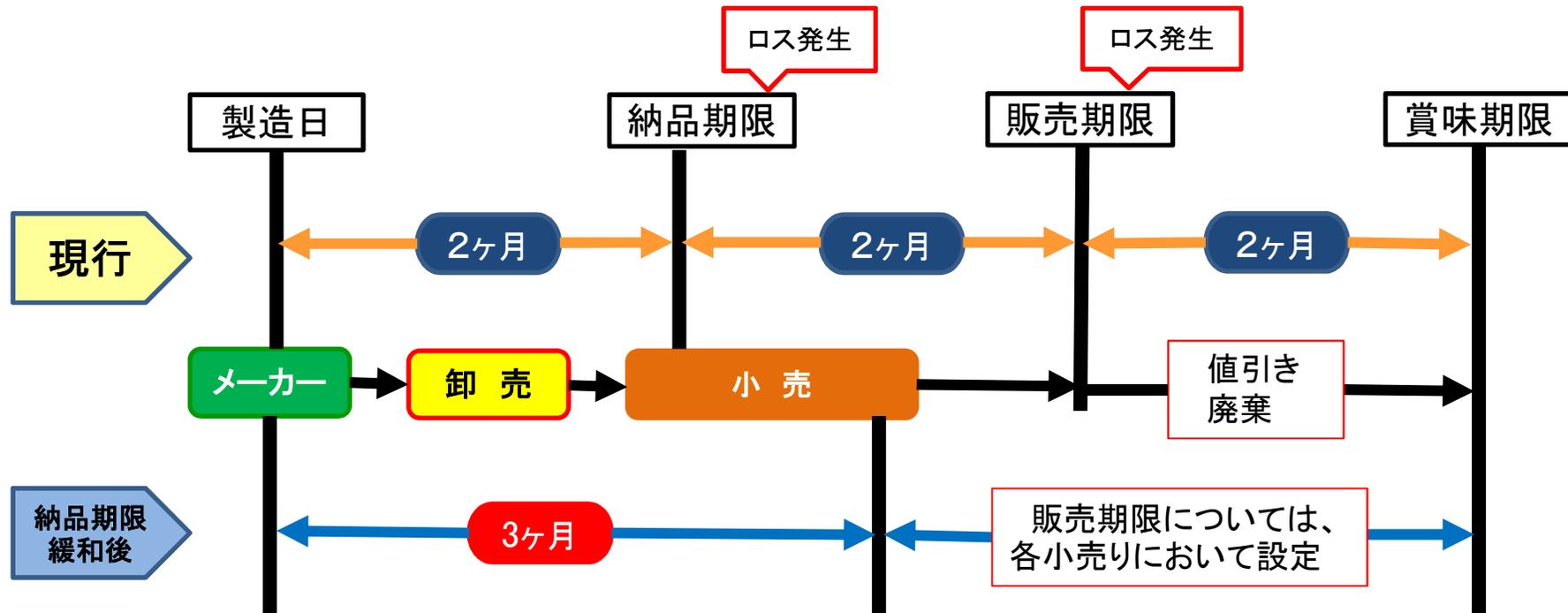


◇ 食品業界の取組(1)

小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合(いわゆる3分の1ルール)が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要

※ 賞味期限6ヶ月の例

卸・小売からメーカーへの返品:年間871億円
小売から卸への返品:年間474億円
※製・配・販連携協議会H28年度推計



資料:農林水産省のHPから引用

◇ 食品業界の取組(2)

納品期限の緩和

【主な事例】

- イオン北海道(株)、(株)サッポロドラッグストアー、(株)セブンイレブン・ジャパン、(株)ローソン
ドライ飲料、賞味期限180日以上の子の納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- (株)ファミリーマート
上記商品に加え、カップ麺の納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- 生活協同組合コープさっぽろ
賞味期限60日以上の子加工食品、飲料、菓子等について納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- (株)セイコーマート
加工食品、飲料、菓子、カップ麺等について、納品期限を2分の1で運用



賞味期限の延長

■ 佐藤食品工業(株)

「サトウの切り餅」、「サトウのまる餅」の個包装に酸素を吸収し、水分蒸発を抑えるハイバリアフィルムを採用し、酸化を防ぎ、水分を保持することで、つきたての食感を長く保ち、賞味期限を15か月から24か月に延長した。



もったいないセール

■ 松坂屋

松坂屋上野店では、賞味期限間近の商品や終売品等、これまで店頭から撤去されていた商品のほか納品期限切れ商品や過剰在庫等をメーカー・卸売業者から集めて売り尽くす「もったいないセール」を2010年から展開している。



◇ 食品ロス削減に向けてできること

食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを出来ることから着実に進めていくことが大切です

| 食品製造業 | 食品卸売業 | 食品小売業 | 外食産業 | 一般家庭 |
|--|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 需要予測精度向上 ・ 製造ミス削減 ・ 賞味期限延長・年月表示化 ・ 期限設定情報開示 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 需要予測精度向上 ・ 売り切り ・ 配送時の汚・破損削減 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 需要予測精度向上 ・ 売り切り ・ 小容量販売 ・ バラ売り | <ul style="list-style-type: none"> ・ 需要予測精度向上 ・ 調理ロス削減 ・ 食べ切り運動 ・ 小盛サービス ・ 持ち帰り（自己責任） | <ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫・家庭内の在庫管理 ・ 計画的な買い物 ・ 食べ切り ・ 使い切り ・ 期限表示の理解 <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">詳しくは次ページ</p> |

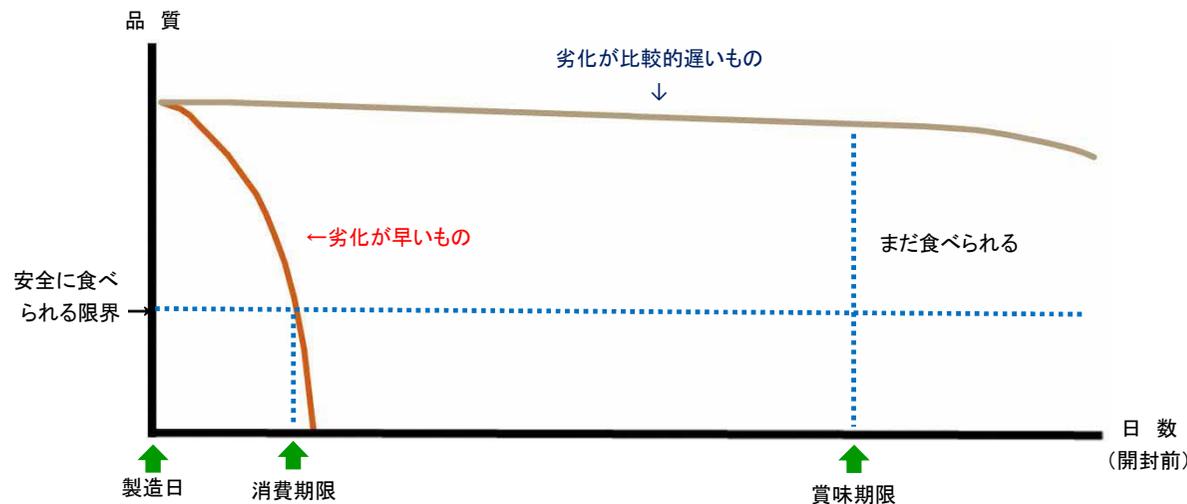
フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減、余剰食品のフードバンク寄付

◇ 家庭での取組の普及啓発(1)

「消費期限」と「賞味期限」の違いを周知

| | 消費期限 | 賞味期限 |
|----|---------------------|----------------------|
| 意味 | 期限を過ぎたら食べない方がよい期限 | おいしく食べることができる期限 |
| 表示 | 年月日 | 3ヶ月以内は年月日、3ヶ月超は年月表示可 |
| 対象 | 弁当、サンドイッチ、総菜、ケーキ など | 缶詰、レトルト食品、カップ麺 など |

【消費期限と賞味期限のイメージ図】



2つの期限には
こんな違いが
あったんだね



◇ 家庭での取組の普及啓発(2)

○ 買い物では

- ・ 買い物の前に冷蔵庫をチェックしましょう
- ・ バラ売りや少量パックなどを利用し、必要な分だけ買しましょう
- ・ すぐに食べる予定の食品は手前に陳列されているものを選んで買しましょう



○ 料理では

- ・ 家族の予定を把握し、作りすぎに注意しましょう
- ・ 野菜や果物の皮の厚むきには注意しましょう
- ・ 今まで捨てていた野菜の茎や皮を使うなど食材を有効に活用するレシピを学び、上手に使い切りましょう



○ 食事では

- ・ 好き嫌いなく、残さず食べましょう
- ・ 食べきれなかったものは、他の料理に作り替えたり、冷凍保存しましょう



今日から実践! どきどきに食べ残さず減らそう

家庭でできる食品ロス削減

食品ロスとは

まだ、食べられるのに捨てられた食品のことで日本全体では年間で6.43万トン(※)発生し、このうちの約半分は家庭から出ています。
※国による推計(平成28年度)

全国のみんが毎日お茶碗約1杯分のご飯を捨てていることになるんだよ!

1 食べ残し

食卓にのぼった食品のうち、食べられずに捨てられたもの

2 直接廃棄

消費期限や賞味期限切れなどで、手つかずのまま捨てられたもの

3 過剰除去

厚くむき過ぎた野菜の皮など、食べられる部分まで捨てられたもの

家庭からの食品ロスは どうして できるの?

おいしく残さず食べきろう!
【家庭5箇条】

- 1 買いすぎない★お出かけ前に**冷蔵庫確認**
- 2 作りすぎない★残ったら**リメイク・冷凍保存**
- 3 むきすぎない★野菜の茎や皮も**有効活用**
- 4 捨てすぎない★**賞味期限**を正しく理解
- 5 「もったいない」「ありがとう」を大切に

◇ 外食時・宴会時での取組の普及啓発

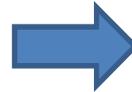
○ 外食では

- ・ 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれる量を注文しましょう
- ・ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう

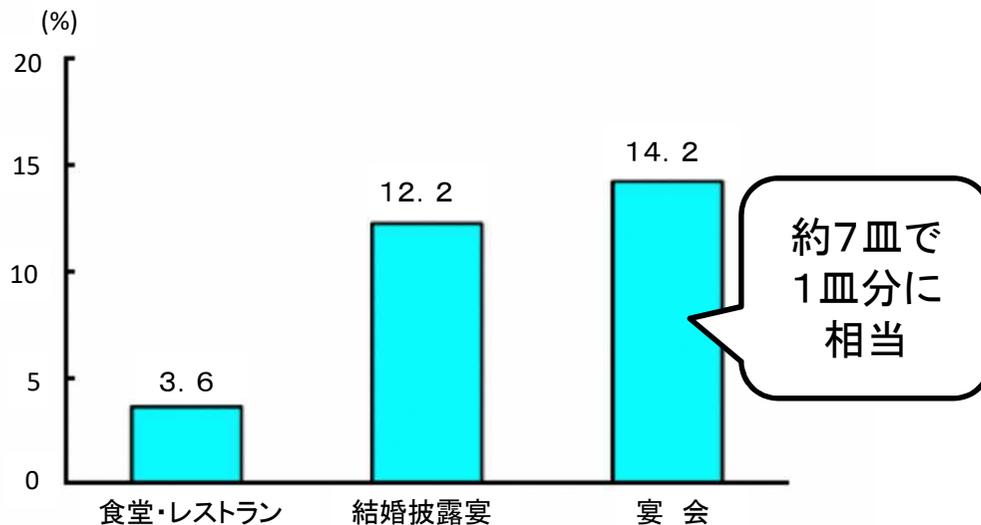
○ 宴会では

- ・ 席を立たずにしっかり食べる「食べきりタイム」を設定するなど「宴会5箇条」を実践し、食べ残しを減らしましょう

★宴会5箇条はこちら



■ 食べ残し量の割合(食べ残し量/食品使用量)



資料：農林水産省食品ロス統計調査(H27年度)

年末・年始の食べきりキャンペーン実施中

おいしく残さず食べきろう!

忘年会・新年会

宴会5箇条

- 1 まずは、適量注文
- 2 幹事さんから「おいしく食べきろう!」の声かけ
- 3 席を立たずにしっかり食べる「食べきりタイム」をつくろう
- 4 食べきれない料理は仲間で分け合おう
- 5 目指すは完食!! でも食べ過ぎ注意
ゴミと身体のダイエットを心がけよう!

問合せ先
 北海道農政部食の安全推進局食品政策課 電話011-204-5427
 北海道環境生活部環境局循環型社会推進課 電話011-204-5196

北海道は食品ロス削減のため「どさんこ愛食食べきり運動」を推進しています!
 詳しくは

◇ 食品ロス削減の効果

国民1人当たり食品ロス量(約132グラム/日:茶碗約1杯分のご飯)を減らすことにより、どのような効果があるか考えてみましょう。

世界・地球規模

- 環境負荷を低減する効果
 - ・ 廃棄物の排出量・最終処分量の削減
 - ・ 食品製造時の温室効果ガス排出量や水資源の使用量の削減
 - ・ 食品の輸入・輸送に伴う温室効果ガス排出量の削減
- 経済的な効果
 - ・ 運搬や焼却のために使う燃料費の削減
 - ・ 焼却炉の維持管理費の削減
- 世界の食の不均衡の是正
 - ・ 先進国では輸入食品を含む食料が捨てられ、開発途上国では食料が足りなくなる「食の不均衡」の是正

ご家庭

- 家計費の節減
 - ・ 購入した食材の有効活用による食材購入量の節減
 - ・ 生ゴミの減少によるゴミ袋の節減
- 食生活の向上
 - ・ 好き嫌いなく残さず食べることや野菜の皮など栄養素が多く含まれている部分の活用による栄養バランスのとれた食生活の実践
 - ・ 食材を有効活用するレシピの学習や料理のリメイクなどによるメニューの多様化
- 「食育」の観点からも有効
 - ・ 食品ロス削減の取組を通じて食に関する知識を深め、食の大切さを再認識

資料:「世界・地球規模」の効果については国連WFP、消費者庁資料、松本市のホームページを参考に作成
「ご家庭」については、様々な資料から道庁食品政策課がとりまとめ