

食品ロスを減らすために、
何ができる
でしょう。

給食を残さない、
レストランでは食べられる
だけ注文するなど一人
ひとりの意識と行動が大切です。
自治体や企業などでも「食品ロス」を
減らすための取り組みが始まっています。



1 賞味期限の表示の見直し

年月日 → 年月

賞味期限
2021.12.08

賞味期限
2021.12



2 「フードドライブ」を実施

家庭で食べきれない未使用食品を
区役所やスーパーなどに持ち寄り、
それを必要としている家庭や地域の
福祉施設・団体などへ寄付します。

※「ドライブ」とは寄付という意味

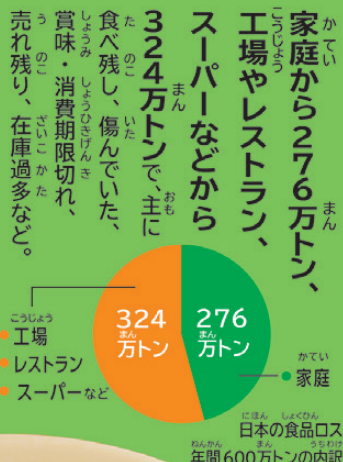


たべものから 見える世界



食べることは、私たちにとって一番大切なことです。
しかし、世界中の人たちが、毎日、当たり前に見えることが
できているのでしょうか。食べものを通して、
日本や世界の問題と一緒に考えてみましょう。

食品ロスは
どこから
出ているの
でしょう。



日本の「食品ロス」は
年間どのくらい
でしょうか。



（農水省2018年度推計）
年間600万トン
これは国民一人あたり、
毎日お茶碗1杯分の食料を
捨てていることになります。

世界で生産される食料のうち、
どのくらいの量がムダになっている
でしょうか。



毎日お腹が空いて苦しんでいる人は
世界に何人いるでしょうか。

世界に約8億人
（10人に1人）います。
＊国際食糧政策機関（FAO）2020年

約3分の1が生産から消費にいたる過程で
捨てられています。まだ食べられるのに
捨てられてしまう食べ物のことを
「食品ロス」と
いいます。



捨てるなんて
もったいない！



ごちそうさま



買すぎない！

作りすぎない！

残さない！

神奈川県立地球市民かながわプラザ
あーすぷらど
このかべ新聞はあーすぷらど
ホームページからもダウンロードできます。