

家族で取り組もう



家庭で簡単！  
食品ロス対策！

3年A組 田鍋歩佳

## この提案をしようと思ったきっかけ

---

私は給食委員会で毎日、給食の残飯量を測っています。残飯の量は結構あって、この多さをどうにかしたいと思っているときに今問題になっている食品ロスにつながるのではないかと思います、この提案を考えました。この提案は学校の給食に直結するものではありませんが、一人ひとりが食品ロスという問題を考えるきっかけになればいいと思います。

# 食品ロスの基本情報

## 食品ロスとは

本来食べられるのに捨てられてしまう食材のこと。

日本人の一人あたりの食品ロス量は1年で41kg

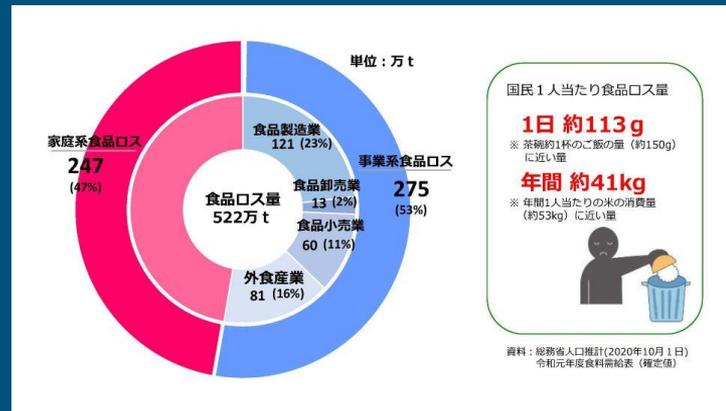
→日本人一人あたりが毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てていることと同じ

# 食品ロスの原因とは？

食品ロスの原因は主に2つあります。

「事業系食品ロス」と「家庭系食品ロス」

今日は「家庭系食品ロス」を減らすために家庭でできる簡単な食品ロス対策を提案します！



提案

---

冷蔵庫の中をきれいにする

買った食材の写真を取る

# 冷蔵庫の中をきれいにする

---

冷蔵庫の中に何があって何がないのかが分かり、買う必要があるものを簡単に知ることができる

→食品が重複しない

## 例：冷蔵庫の使い方

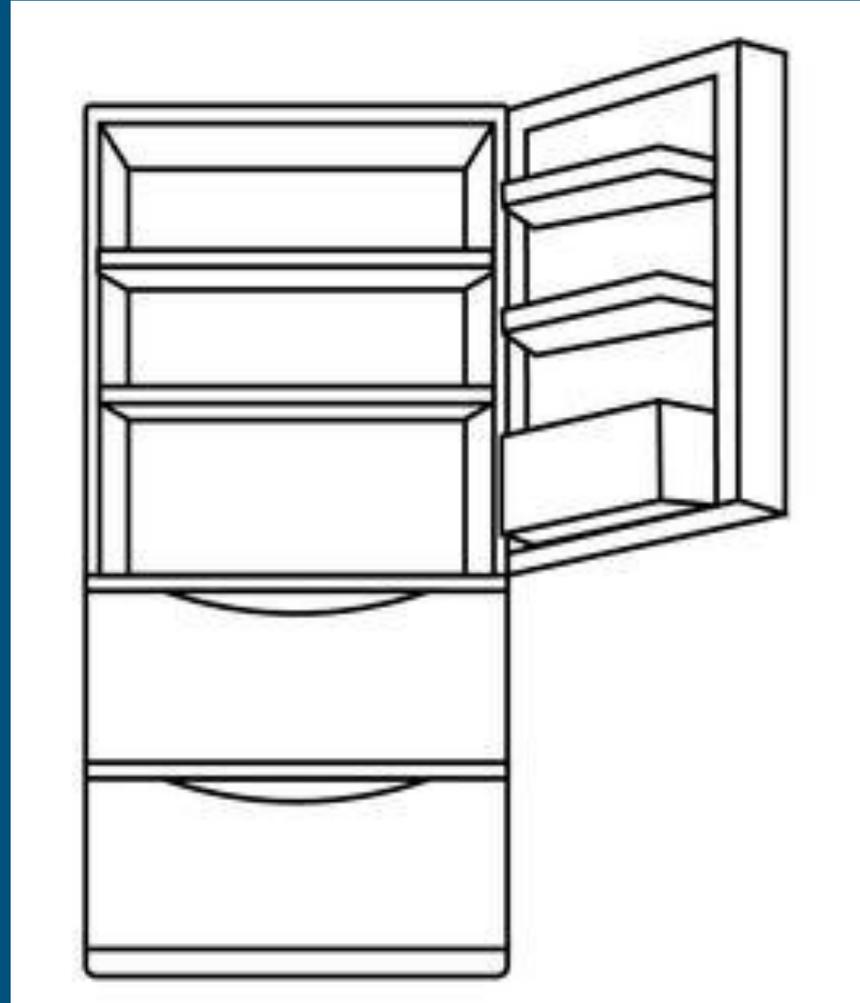
---

- 賞味期限ごとに段を分ける

1段目：1週間以内

2段目：2週間以内

3段目：2週間以上



# 買った食材の写真を取る

---

いつ、何を、どれくらい買ったのかがわかる

→何日前に買ったのかが分かり、消費・賞味期限が気づいたら切れていたということを防ぐ



この2つのことは簡単に誰でもできることです。このことを通して、より多くの人々が“食品ロス”という問題に目を向けてほしいです。

いまのところ、回覧板などに乗せて発信していくつもりです。

ご清聴ありがとうございました

