

テーマを選んだ理由

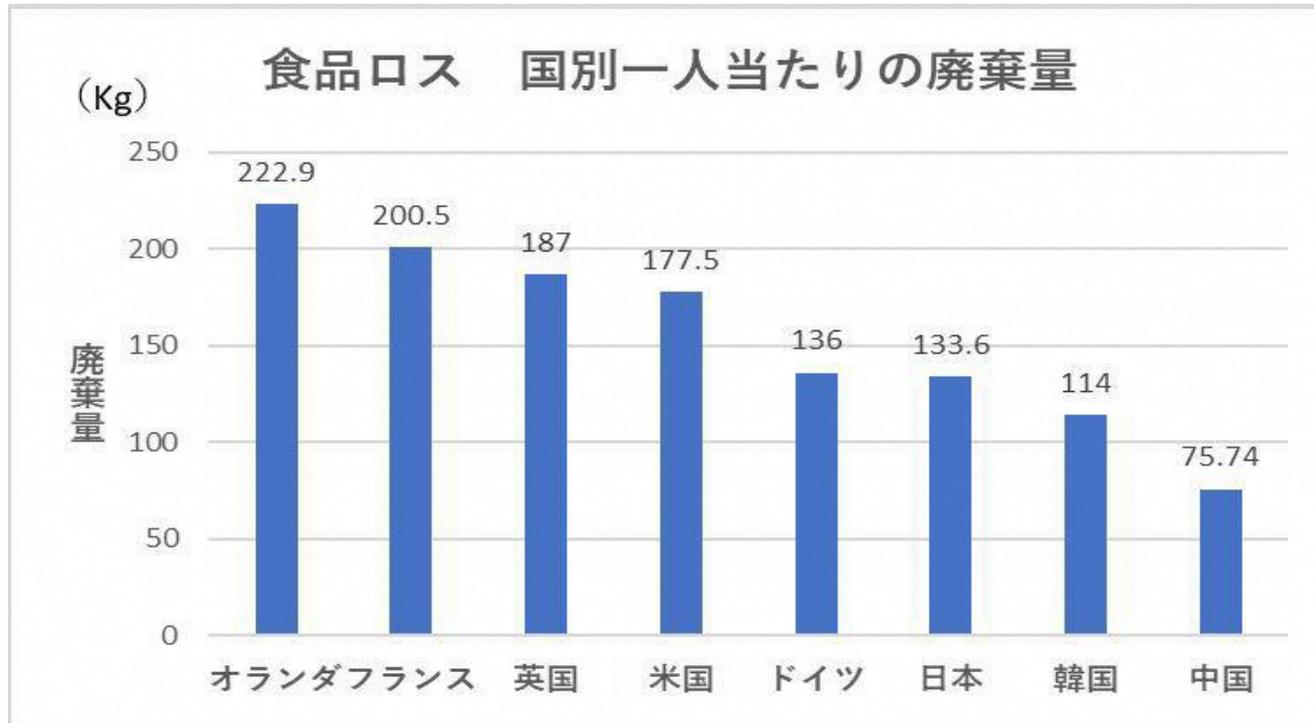
テーマを選んだ理由

- ・SDGsに関係している項目が多い



テーマを選んだ理由

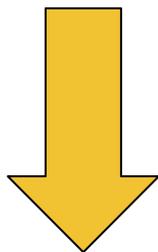
- ・世界的に問題になっている



食品ロスの現状

世界では

1年間に**13億トン**の食料が廃棄されている



食料生産の**3分の1**の量になる

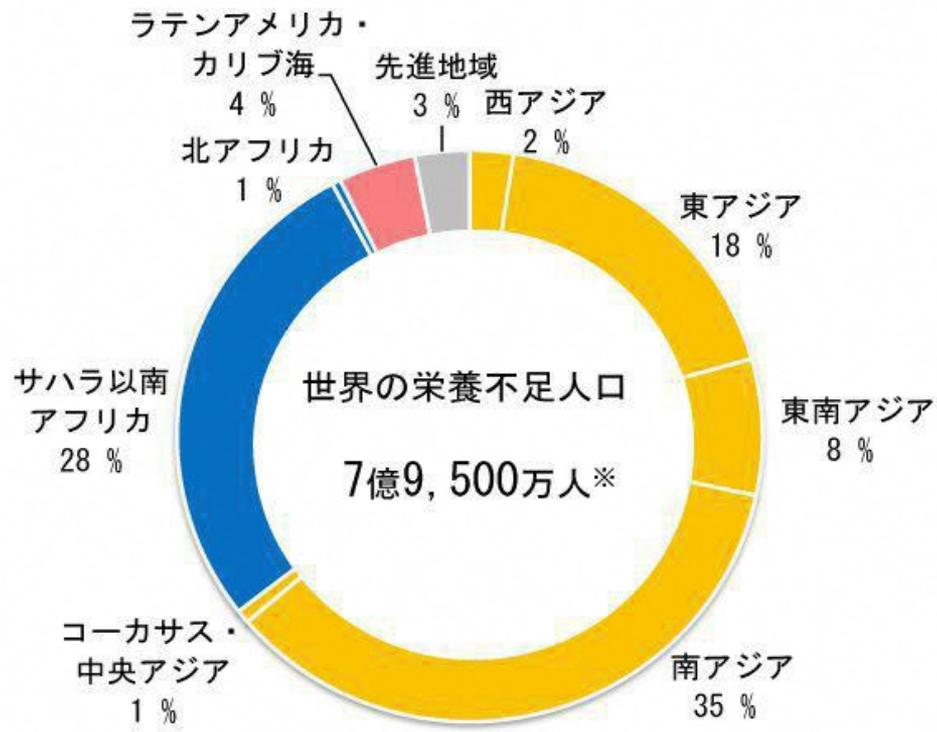


<https://www.econetworks.jp/internatenw/2015/07/foodwaste/>

世界では

9人に1人が栄養不足.....。





解決案

- 期限表示を見て管理する
- お店では手前の商品から購入する
- 買いすぎない
→ ばら売りや少量パックの利用
- 「**コンポスト**」の利用
→ 家庭内で生ゴミを堆肥にできる
- フードバンク、ドギーバッグの利用



〈解決案に対して調べたこと〉

～ドギーバッグ～

・とは主にアメリカや中国の外食産業で用いられる、客が**食べ残した料理**を詰めて客が**持ち帰るための袋や容器**のこと。

・ドギーバッグは袋や容器などの総称である。したがって、ドギーバッグに**決まった形式などは無く**、店によって違うが、**アメリカの大抵のレストラン**では用意されている。



～フードバンク～

・安全に食べられるのに**包装の破損**や**過剰在庫**、**印字ミス**などの理由で、流通に出すことのできない食品を 企業などから寄贈していただき**必要としている施設や団体**、**困窮世帯**に**無償で提供**する活動。



結果

世界では食糧生産の3分の1が
廃棄されており、9人に1人が栄養不足で苦しんでいる。



日本だとあまり感じるできないが世界
で見ると9人に1人！！！！！！

結果

食品ロスの削減は、

- ご飯を残さない
- 食べきれない食品を買いすぎない
- 消費期限の近いものを選ぶ

など今日から取り組むことが出来るものが多い！

ドギーバンク、フードバンクを利用することで困窮世帯や、必要としている施設に寄付することが出来る。



NO-FOODLOSS PROJECT

まとめ

- ★ 食品ロスは世界的な問題となっていて、様々な対策がされている
- ★ 自分たちにできること
 - フードバンク、ドギーバッグなどの活用
 - 食べ残しをしない
 - 手前の品物から取るなどを心がける



反省と今後の展開

【反省】世界中で1年間に13億トンの食品ロス

- ▶特に安全目安が厳しい日本では食べられる部分も捨てるしてしまう**直接廃棄**が多い

腐ってないのに・・・



【今後の展開】

直近2年間の変化(トン)

...特に事業系の食品ロスが減少

全体の食品ロス	570万	→	522万	9% ↓
事業系食品ロス	309万	→	275万	11% ↓
家庭系食品ロス	261万	→	247万	5% ↓

〈近年の事業の取り組み〉



消費期限間近のものを割引

余った食材を寄付



食材の寄付 ……**宅配**で家から送れる

使わずに捨ててしまう食材を減らせば
家庭での食品ロスも減らせる！

