

生ごみのうち、食品ロスはどのくらいあるの？

今回の調査では、可燃ごみの約3割を占める生ごみについて、「直接廃棄」「食べ残し」「不可食部」にわけ、重さをはかり、割合を出しました。その結果、食品ロスにあたる「直接廃棄」は21.6%、「食べ残し」は17.0%で、生ごみの約40%となることがわかりました。

直接廃棄 5,861t※ (21.6%)

うち100%残存：73.3%



うち50%～100%未満の残存：17.7%



うち10%～50%未満の残存：9.0%



食品ロス(直接廃棄+食べ残し)

食べ残し 4,606t※ (17.0%)

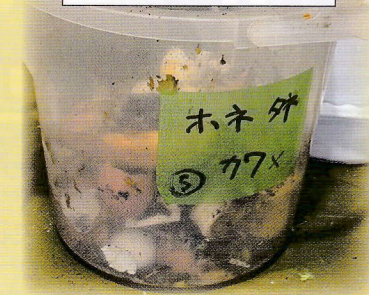


不可食部 16,647t※ (61.4%)

野菜のくず



調理残さ(骨・種・皮等)



※令和4年度可燃ごみ収集量実績に対する推計

食品ロスの廃棄処理には、多額の費用がかかり、処理することで発生する二酸化炭素は、地球温暖化の原因となっています。環境のためにも食品ロスの削減が必要です。

食品ロスは、「買いすぎない、作りすぎない、食べ残さない」という、3つの「ない」で減らすことができます。また、「フードドライブ」への提供や「食べきりレシピ」の活用により削減できます。

「もったいない」を心がけ、身近なところから食品ロスを減らしていきましょう。



食品ロスを減らすための3つの「ない」

1

買いすぎない

買い物に行く前に冷蔵庫をチェック!



2

作りすぎない

食べきれる量だけ作りましょう!



3

食べのこさない

早めにおいしく食べきりましょう!



フードドライブ

区では、家庭で使いきれない食品を集め、福祉団体や施設などに提供しています。詳細は区ホームページをご覧ください。



食べきりレシピ

区ホームページでは、食材を無駄にしない「食べきりレシピ」を紹介しています。ぜひ、ご家庭で実践してみてください。

