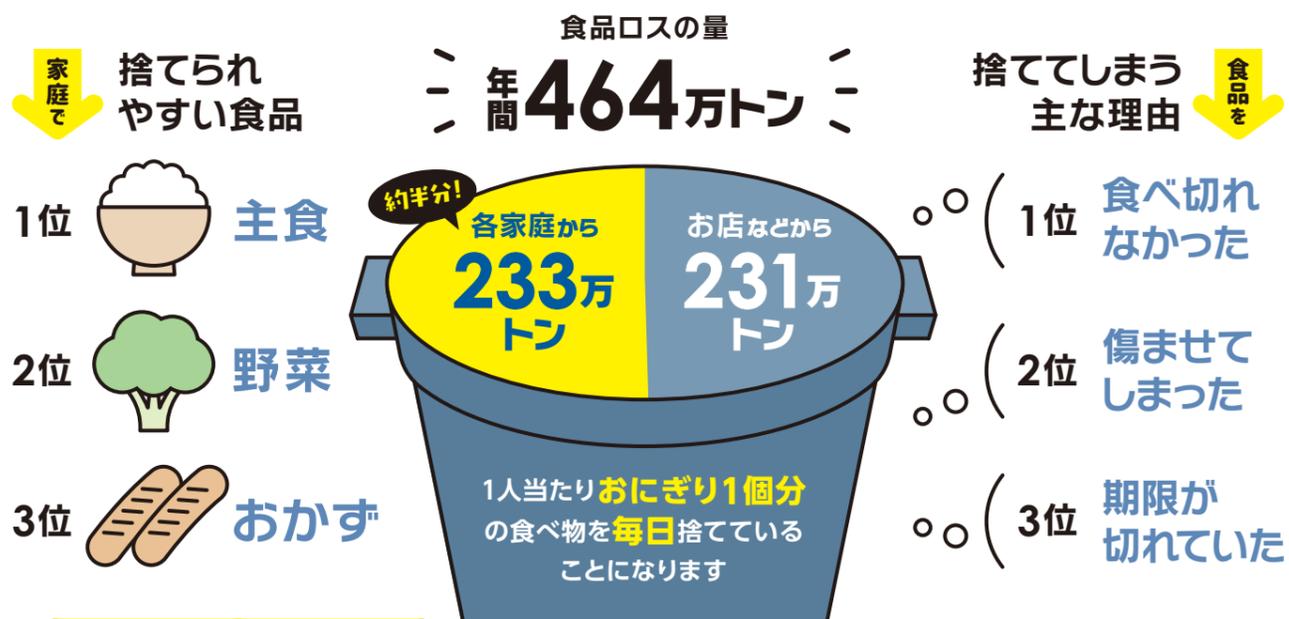


「もったいない」から学ぶ 食品ロス削減のためにできること

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。廃棄処理にかかる費用や環境への負担など日本だけでなく地球に関わる問題となっています。食品ロスの現状を知り、普段の食生活にまつわる行動を見直してみませんか？

日本における食品ロスの状況

※数値は令和5年度



あんあんクイズ

正解者の中から抽選で20名様に
500ポイント進呈!

※ポイントの進呈は、とやま生協・コープいしかわ・福井県民生協の組合員が対象です。

食品ロスを減らす3つの「ない」に
含まれないものはどれでしょう？

- ① 買い過ぎない
- ② 作り過ぎない
- ③ 外食しない

注文用紙 >>> 6桁注文番号欄に**応募番号【370200】**を、注文数欄にクイズの答え(番号)を記入。

はがき >>> クイズの答え・郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご所属の生協を明記して下記の宛て先まで。

Web >>> ホームページの応募フォームから必要事項を入力。

Web >>> ホームページの応募フォームから必要事項を入力。

応募フォームはこちら▶



応募締切 **2026年5月22日(金)**
(注文用紙は5月4回まで)

※お預かりした組合員個人情報、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。
※当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

Webサイトもぜひチェックしてね♪

Webサイトでは過去の記事をはじめ、記事以外の情報や動画で詳しい内容を「いつでも」「気軽に」見ることができます。また、「あんあんクイズ」への応募も可能です。ぜひ答えてね!



身近なところからとりくもう! 食品ロスを減らす3つの「ない」

買い過ぎない



事前に家にある食材と
期限を確認する



まとめ買いは避け
必要な分だけ買う

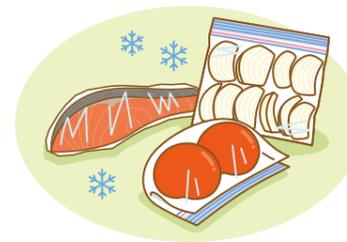


すぐに使う食品は
商品棚の手前から取る

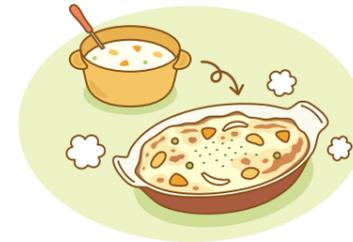
作り過ぎない



食事をとる人数や体調を
踏まえて食べ切れる量を作る



使い切れない食材は
下処理して次に使う

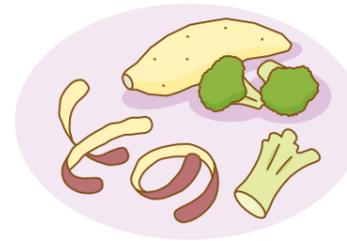


作り過ぎた料理は
別の料理にアレンジする

食べ残さない



使いかけの
食材から調理する



野菜の皮や茎も
残さず使う

ココがポイント

「賞味期限」と「消費期限」の
違い知っていますか？

答えは2025年12月号
vol.105「備蓄用の食品を
整理しよう!」にて!



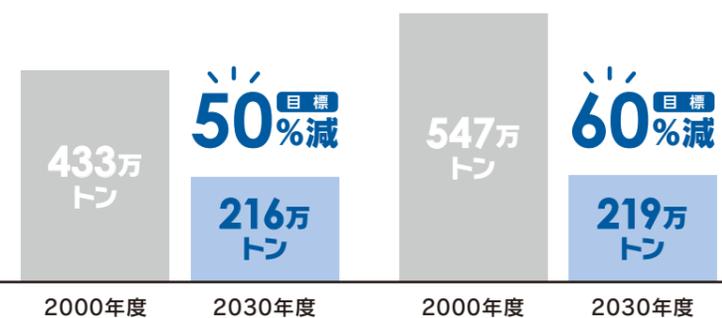
正しく知って食品ロス削減に
活用しましょう

日本政府の目標

2030年度までに2000年度と比べて

各家庭から

お店などから



お店などは
当初の目標を
達成したため新しく
目標が設定
されました

自分にあった
食品ロス削減の
行動を見つけ
みてね!

各家庭も
あつめて
目標まで!



参考資料 ●「食品ロス削減ガイドブック」・「食品ロス量の推移と削減目標」(消費者庁) ●「我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和5年度)」(環境省)

