

食品の「もったいない」

リデュース(発生抑制)

食品ごみを
出さないために
できること

リユース(再使用)

食品ごみを
捨てずに
活用する

老朽化した清掃工場を1つ減らし、3工場から2工場体制になるため、焼却するごみの量を減らす必要があるのです。そのためにもリデュース・リユース・リサイクルが役に立つのです。

食品循環資源の再利用の現状

こんな食品のムダはありませんか？



調理の途中で
出るくず



食べ残し

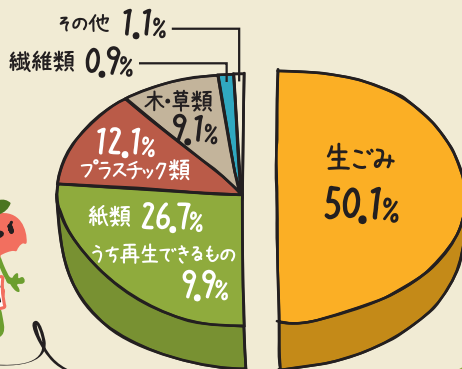


賞味・消費期限切れ
破損、汚損品

千葉市の焼却ごみ処理量 **252,836t**

家庭から排出される焼却ごみ 176,061t

事業所から排出される焼却ごみ **76,775t** (平成27年度)



現在、清掃工場で燃やされている
ごみのうち約半分が**食品廃棄物**なのです！

ちなみに他市食品ごみの割合は…
Y市は34.9%(平成27年度) O市は38.75%(平成27年度) なんぞよ!

なにをしたら
生ごみや
減るのかな？

生ごみを減らす3つの工夫

「もったいない」を少しでも減らすために施行されたのが**食品リサイクル法**です。

この「もったいない」を減らすことは、食品に関わる仕事をしている人、全員の義務なんです。



1 ごみの発生量を把握



今日の
生ごみの
発生量は…

ふむふむ、
原因が見えた!

発生抑制の意識を高め、
発生量やごみの発生原因等の
課題がわかります。

2 食べ残しの出ないメニューや ドギーバッグの導入

残ったら…
もったいないから
持って帰る



女性用・高齢者用メニューや
残した料理を持ち帰りできる制度
(ドギーバッグ)等の導入で
食べ残しを減らすことができます。

3 賞味期限や消費期限の 管理の徹底

女性に
おすすめ
です。

ゲン天

6月
22

イカフライ



消費期限
6/23
まで

期限前の値引き販売、また多量にある
場合はフードバンクとの連携も
考えられます。

日本のフードバンク 検索

どうしても
捨てなきゃいけない
生ごみリサイクル!

