

もったいないとごみ減量

食べものに、もったいないを、もういちど。

日本の食品ロス（令和4年度）は、472 万トン！

環境
だより

日本の食品ロス

年間
約 472 万 t

家庭から排出される量

年間
約 236 万 t

国民 1 人当り年間 19.3 kg

大口町の
人口(24,153人)で
計算すると年間466 t

大口町から可燃ごみの焼却場（江南丹羽環境管理組合美化センター）に搬入される可燃ごみ搬入量（年間3,201 t）に占める割合は約15%です。



問合せ先
環境対策室

☎ 95-1613

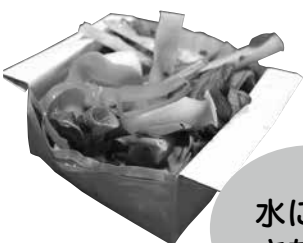
一人ひとりが日ごろから「もったいない」を心掛けましょう。

- 冷蔵庫・家庭内の在庫管理
- 計画的な買い物
- 食べ切り、使い切り、期限表示の理解など、食品を無駄にしない。



生ごみの水切りをしましょう！

調査によると、生ごみ類の約68%は水分です。水切りを十分おこなうと、生ごみの減量に大変効果的です。



水に濡らさない

野菜の皮などの水分が少ないごみは、はじめから水に濡らさないようにしましょう。



しぼって
乾かす

お茶がら、ティーバッグ、コーヒーかすなど水分の多いものは、しぼって乾燥させてから捨てましょう。



ギュッと
しぼる

メリット

- ①悪臭が減ります。
- ②ごみが軽くなるのでゴミ出しが楽になります。
- ③焼却する際のエネルギー消費を抑えられるため、温室効果ガスの発生を抑え地球温暖化防止に役立ちます。

消費者庁のキッチン

消費者庁では、食品ロスの削減に向けたさまざまな取り組みの一環として、消費者の皆様が食品ロスを削減する際に参考となるレシピを紹介しています。

料理レシピサービス「クックパッド」

に「消費者庁のキッチン」を開設し、地方公共団体や学校等からご提供いただいた「食材を無駄にしないレシピ」を掲載しています。

「食材を無駄にしないレシピ」とは、例えば、

▽野菜を丸ごと使ったレシピ

▽余った料理をアレンジしたりメイクレシピ

など、まだ食べられる食材を無駄なく使うレシピのことです。

これまで捨ててしまっていた残った半端な野菜や少し残った料理などを、捨てる前に「消費者庁のキッチン」でレシピを探して、活用してみましよう。

捨てていたものから、美味しくて家計にやさしいお料理ができるかもしれせん。