

みんなで、きちんと、ごちそうさま!!

減らそう!

食品ロス

食品ロス
削減推進法
が成立しました



食べられるのに捨てられる食べ物のことを「食品ロス」といいます。

実は今、**世界で生産される食料の3分の1（13億トン）もが捨てられています**。そのうちの4分の1でも有効に利用できれば、地球上で飢餓に苦しむ人々に十分な量の食事を提供できます。

また、食品ロスは**地球環境にも大きな負荷**をかけています。誰も口にしない食料をつくるために膨大な量の水や肥料、燃料などが使われ、さらにゴミとして処分するにもエネルギーを使っています。

食品ロスは世界的な課題になっています。日本でも2019年5月に「**食品ロス削減推進法**」が成立。食品メーカーや食品販売店はもちろん、私たち**消費者も買い物の仕方**や**調理法の工夫**などで自主的に食品ロスの削減に取り組むことが求められています。

食品ロスの削減は**家計の支出削減**にもつながります。

**地球のために、世界の人々のために、そして自分のために、
今日から食品ロス削減に取り組みましょう！**

スマホやタブレットで読めます。 **デジタルブック**



- 文字サイズ拡大、自動音声読み上げ
 - 5つの言語で読める・聞ける(音声読み上げ対応)
- [Automatic Translation] 英語 (English)、
中国語 (簡体字 (简体中文)・繁体字 (繁體中文))、韓国語 (한국)

北海道立消費生活センター