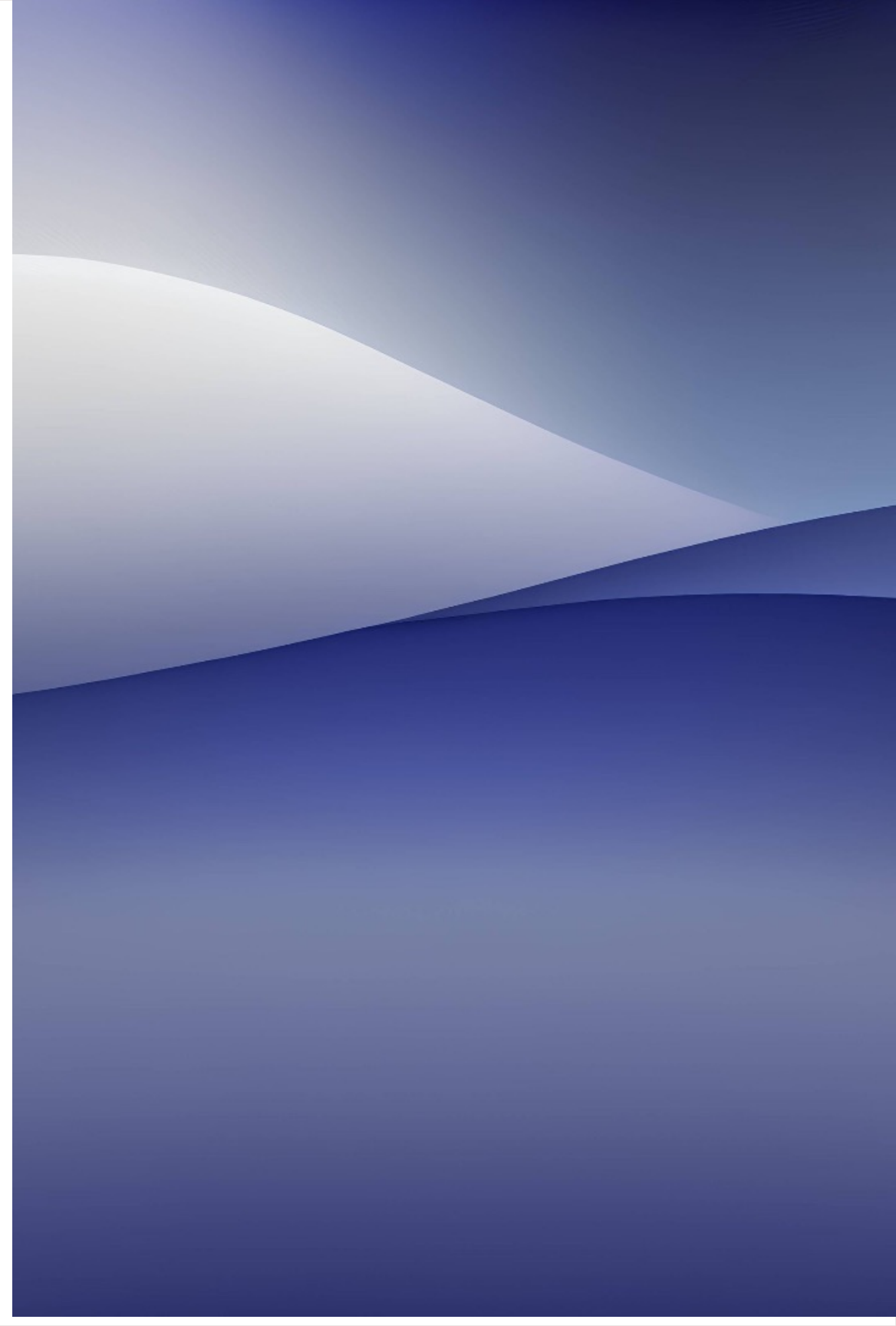


食品ロス

文家俊



日本における食品ロスの現状

食品ロスは世界的問題ですが、日本でも深刻な問題となっています。このプレゼンテーションでは、家庭における食品ロス削減目的や取り組みについて解説します。



一部が食べられる

多くの食品ロスは、まだ食べられるものが捨てられています。



リサイクルが進まない

食品ロスのリサイクルはまだ進んでおらず、焼却などの処分が主流です。

家庭における食品ロス削減目的

エコロジー

環境に優しいライフスタイルに貢献できる。

節約

無駄買いを減らし、家計改善につながる。

健康

食品ロスを減らすことで、バランスのとれた食事になる。

食品ロス削減計画

食品ロスを逆手に

残った食材で新しい料理を作る工夫をする。
例えば、野菜の皮を使ってスープを作るなど

冷凍保存する

余った食材は冷凍して保存できる。必要な時に解凍して使えば、無駄がなくなる。

1

賞味期限の確認

冷蔵庫の中を整理し、食べきれないものは賞味期限が近いものから優先的に消費する。

2

買い物に出かける前にリストを作る

買い物リストを作ってから出かけると、必要なもの以外を買いすぎることがなくなる。

3

4

成果評価

1

少量化につながった

料理前に調理中の食材を確認するようになったことで、食品ロスが減った。

2

買い物リストの活用

買い物前にリストを作るようになったことで、無駄買いが減った。

3

アイデアの共有

家族で食品ロス削減のアイデアを話し合うようになったことで、工夫が増えた。

リスクと課題

教育の必要性

食品ロス削減の重要性を広く知らせるためには、教育が必要。

超過生産による問題

超過生産によって、余った食品を処理する必要があることが問題。

結論

食品ロスは環境や社会問題に繋がるだけでなく、無駄な出費にもなります。少しの工夫で、家庭でも食品ロスを削減することができます。私たち一人ひとりの意識改革が、持続可能な社会への一歩となっていきます。