



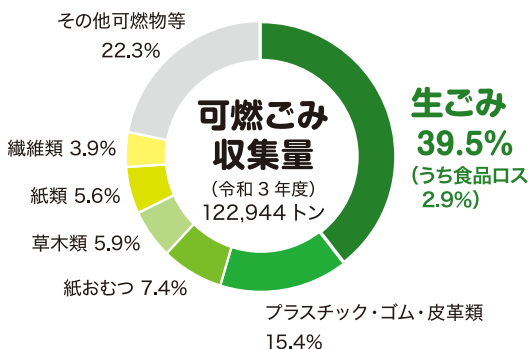
減らそう“生ごみ”“食品ロス”



可燃ごみの約40%は生ごみ、約3%は食品ロスです！

大田区では、1年間で約48,600トンの生ごみ、そのうち約3,600トンの食品ロスが発生しています。

環境への負荷を減らすため、食品ロスを含めたごみの減量が必要です。



食品ロスを減らすためにできること

- 1 食材を「買い過ぎず」「使いきる」「食べきる」
- 2 食べ残しを減らし、食材は残すことなく活用する
- 3 「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解する



「賞味期限＝おいしく食べることができる期限」、
「消費期限＝期限を過ぎたら食べない方がよい期限」です。



食品ロスを減らすための取組は、
「家庭でできる食品ロス削減」のパネルでも紹介しています。

生ごみを減らすには、水切りが効果的！

生ごみの約80%は水分です。

水気をしっかり切ることで、生ごみの量を大きく減らすことができます。

更に、生ごみから発生する嫌な臭いも、水気を切ることで抑えることができます。

