



# 身近なことから始めよう! 「食品ロスの削減」

## 【杉並区】可燃ごみの34%を占める生ごみの内訳

生ごみの約 **1/4** が  
「食品ロス」  
(未利用食品+食べ残し)

未利用食品

14.29%

10.44%

食べ残し

生ごみ

生ごみ(不可食部)  
75.27%



### 「フードドライブ」

家庭で使いきれない未利用食品を集めて、福祉団体や施設等に提供する活動  
(区内累計12か所で拠点回収)

### 「食べきりレシピ」の活用



杉並区では、令和3年度家庭ごみ排出状況調査において、可燃ごみの34%を占める生ごみに注目し、「食品ロス」となっている割合はどのくらいなのか、調べてみました。

その結果、「未利用食品」は14.29%、「食べ残し」は10.44%で、生ごみの約4分の1が食品ロスとして廃棄されていることがわかりました。

食品ロスの廃棄処理には、多額の費用がかかり、燃やすことで発生する二酸化炭素は、地球温暖化の原因となっています。環境のためにも食品ロスの削減が必要です。

食品ロスは、「買いすぎない、作りすぎない、食べ残さない」という、3つの「ない」で減らすことができます。区では、「食べきりレシピ」で食品ロスを減らす工夫を紹介したり、「フードドライブ」の回収拠点を増やすことで、未利用食品の削減にも取り組んでいます。

「もったいない」を心がけ、身近なところから食品ロスを減らしていきましょう。

