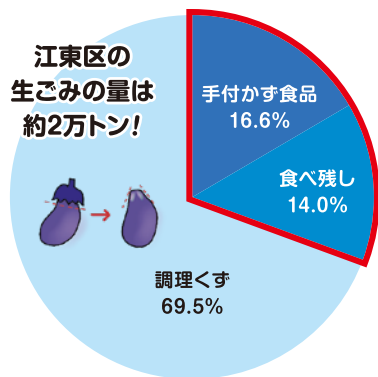


江東区の食品ロスの現状

江東区では、食品ロス削減推進計画の策定に向けて、令和3年度に初めて江東区の食品ロスの排出状況を調査しました。

生ごみの中の食品ロス



令和3年度ごみ組成調査より

過剰に除去した野菜くずを減らせば、さらなる食品ロス削減につながります。

家庭系の燃やすごみに占める、手付かず食品や食べ残しなどの「食品ロス」の割合は12.03%でした。

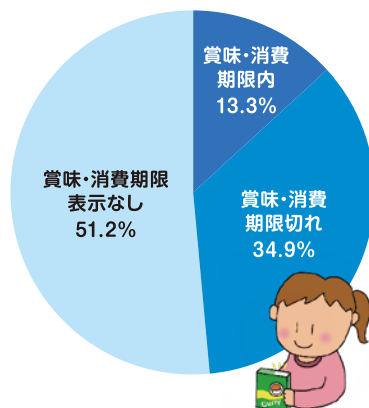
燃やすごみの中の生ごみに占める食品ロスの割合は左表のとおりです。

生ごみの中に、食べられる、食べられる食品が約3割あることがわかりました。

手付かず食品の状態

手付かず食品の状態を見ると、全体の約2割はまだ食べられる状態の賞味・消費期限内のものでした。期限切れのものも、気をつけていれば、食べ切れていた食品です。

このように、まだ食べられるのに捨ててしまうことのないように生活様式を変えていけば、単純計算でも年間に江東区内で約6,000トンの燃やすごみを減らせることになるのです。



買いすぎない

作りすぎない

食べ残さない

地球にやさしいごちそうさまをしよう

