

しょくひん

さくげん

# 食品ロス削減クイズ

食品ロスとは 本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと

問1、日本の食品ロスは年間どのくらいでしょう？

答え：(イ)600万トン

日本人一人あたり年間約50キログラムの食品ロスが発生しており、これは毎日お茶碗、約1杯分(約140グラム)の食べ物が捨てられていることに相当します。

また、その半分量(約300万トン)は家庭から出ています。

町田市においては、4.5%の食べ物が手つかずのまま捨てられています。



問2、食品ロスを減らすのに間違っているものはどれでしょう？

答え：(イ)欲しい物を欲しいだけを買う。

捨ててしまう理由のうち



①食べきれなかった。

おあが多くなっています。

②傷ませてしまった。

③賞味・消費期限が切れていた。



・残さずおいしく食べる。

・食材は食べる分だけ買う。

・食材を使い切る。

・野菜や果物の皮は厚くむかない。



などに気をつけて、食品ロスを減らしましょう。

むずかしい

かぞく かんが  
家族みんなで考えてみてね!!

とく つぎ ぶぶん ばんごう か  
問3、次の○の部分にひらがなやカタカナをいれ、番号が書いてある  
もじ なら か ぶんしょう かんせい  
文字を並び替えて文章を完成させてください。

た きげん ① ②  
・おいしく食べることができる期限を「しよ う み き げん」という

あんぜん た きげん ④ ⑤  
・安全に食べられる期限を「しよ う ひ き げん」という

がいしょく とし のこ も も ようき ③  
・外食した時に残った物を持ちかえる容器を「ドギ ー バ ッ ク」という

しょくじ びちくしょくひん た た か た ほうほう  
・いつもの食事で備蓄食品を食べて、食べたらいき足す方法を  
「ろ ー り ん グ ス ト ッ ク 法」という

ろーりんぐすとっくほう  
ローリングストック法とは

た しょくひん すこ おお か  
ふだん食べている食品を少し多めに買

お しょうみきげん ちか た  
い置きして賞味期限の近いものから食

へ ぶん か た かんたん びちく  
べて、減った分を買い足す簡単な備蓄

ほうほう しょうみきげん き  
方法です。うっかり賞味期限を切らせて

しょくひん こと ふせ  
「食品ロス」にする事を防ぎます。

【答え】



① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

しよ く ひん ろ す

みんなで食品ロスを減らしていきましょう。家庭で余っているものを持ち寄り、地域の福祉

だんたい しせつ など きふ かつどう  
団体や施設、フードバンク等に寄付するフードドライブという活動もあります。