

令和5年度食品ロスダイアリー調査結果 全校まとめ

**食品ロスの発生状況**

1. 食品ロスのうち、未使用のまま捨てたもの 及び その食品の重さ

**【 学校別 内訳 】**

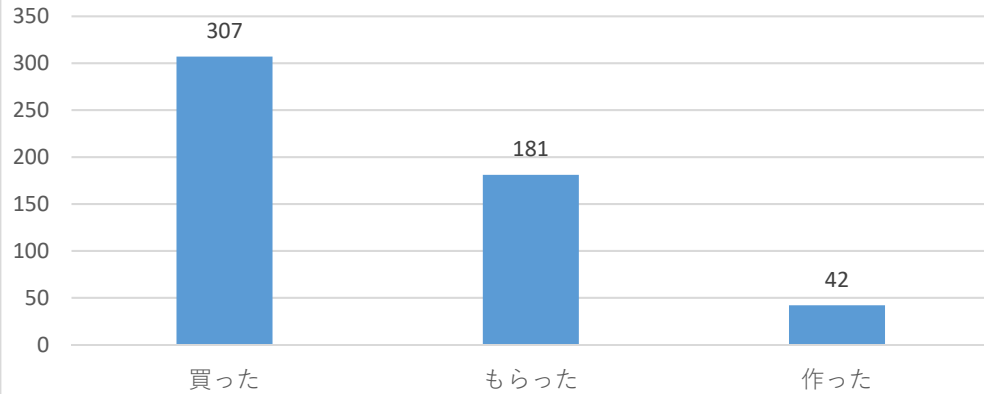
(1)入手方法別集計

	橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	合計	順位		
入手方法 (件)	買った	131	62	30	84	307	1	57.9%
	もらった	74	47	11	49	181	2	34.2%
	作った	18	6	10	8	42	3	7.9%
	無記入	2	0	0	0	2	除外	除外

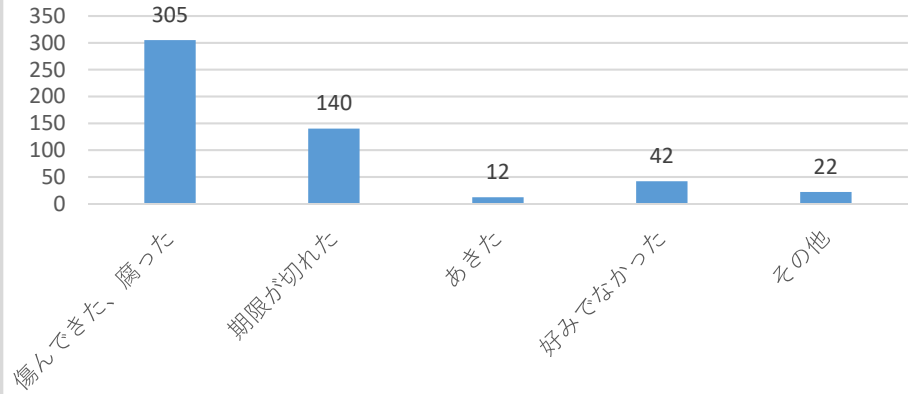
(2)捨てた理由別集計

	橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	合計	順位		
捨てた理由 (件)	傷んできた、腐った	133	61	29	82	305	1	58.5%
	期限が切れた	47	38	9	46	140	2	26.9%
	あきた	6	1	1	4	12	5	2.3%
	好みでなかった	31	3	1	7	42	3	8.1%
	その他	6	12	2	2	22	4	4.2%
	無記入	2	0	9	0	11	除外	除外

入手方法 (件)

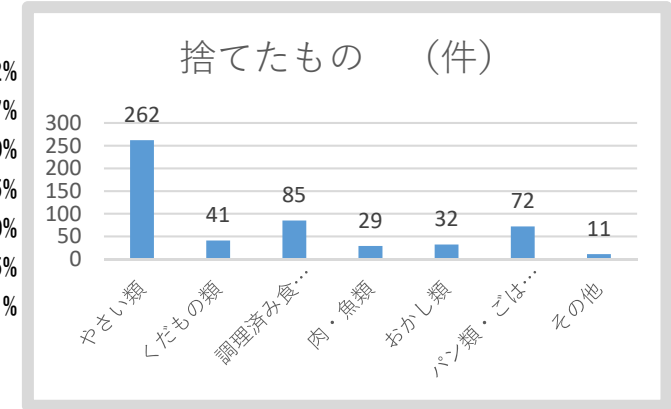


捨てた理由 (件)



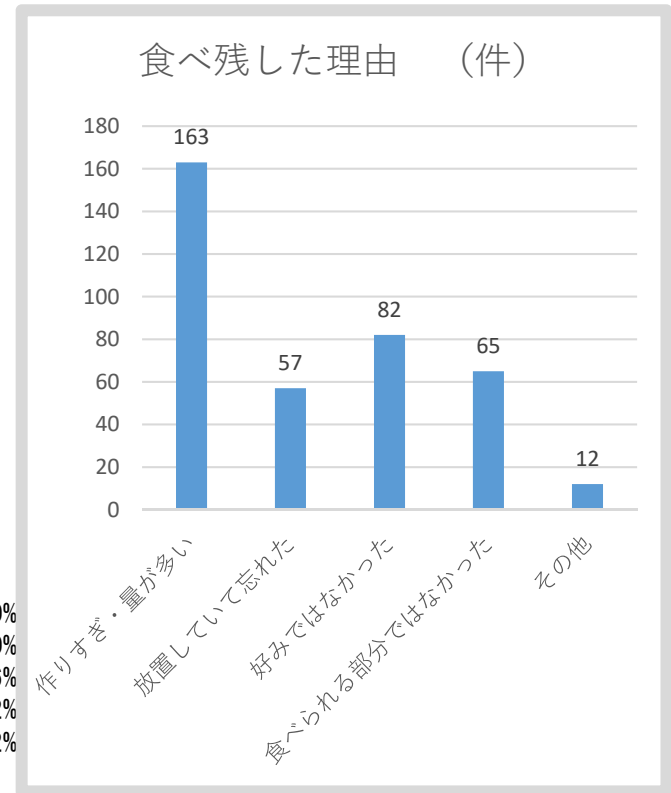
(3) 捨てたものの別集計

		橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	合計	順位	
捨てたもの(件)	やさい類	119	55	20	68	262	1	49.2%
	くだもの類	18	6	7	10	41	4	7.7%
	調理済み食品・加工品	25	28	2	30	85	2	16.0%
	肉・魚類	16	4	2	7	29	6	5.5%
	おかし類	20	3	2	7	32	5	6.0%
	パン類・ごはん類	27	17	12	16	72	3	13.5%
	その他	0	2	6	3	11	7	2.1%
未使用食品の重さ(g)		36,323.2	19,492.9	6,219.0	25,422.0	87,457.1		



【 やさい類 入手方法詳細内訳 】

		橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	合計	順位
入手方法(件)	やさい類	119	55	20	68	262	
	買った	53	20	10	29	112	2
	もらった	55	32	6	33	126	1
	作った	10	3	4	6	23	3
	無記入	1	0	0	0	1	除外



2. 食品ロスのうち、調理くずの重さ

【 学校別 内訳 】

	橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	合計
調理くずの重さ(g)	66,978.8	61,023.7	18,924.7	50,473.4	197,400.6

3. 食品ロスのうち、食べ残した食品の重さ

【 学校別 内訳 】

(1) 食べ残した理由別集計

		橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	合計	順位	
食べ残した理由(件)	作りすぎ・量が多い	69	32	18	44	163	1	43.0%
	放置して忘れて	14	9	14	20	57	4	15.0%
	好みではなかった	39	22	12	9	82	2	21.6%
	食べられる部分ではなかった	23	14	11	17	65	3	17.2%
	その他	5	4	2	1	12	5	3.2%

	橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	合計
食べ残した食品の重さ(g)	17,871.5	9,214.8	4,936.0	50,473.4	82,495.7

## 食品ロスダイアリーを付けてみてわかったこと

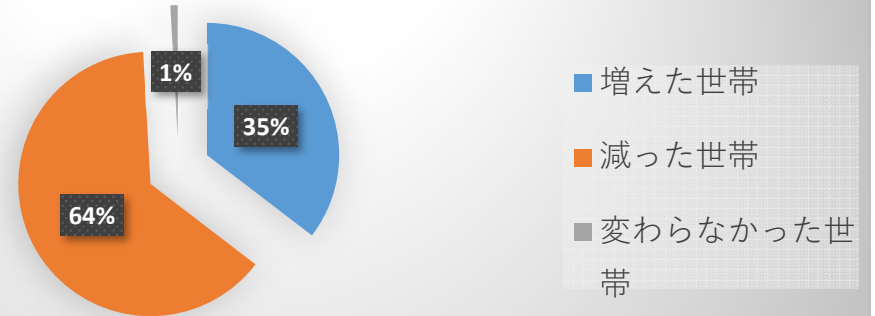
### 1. 食品ロス量の推移

#### ● 1週目と2週目の比較

##### 食品ロス量の増減

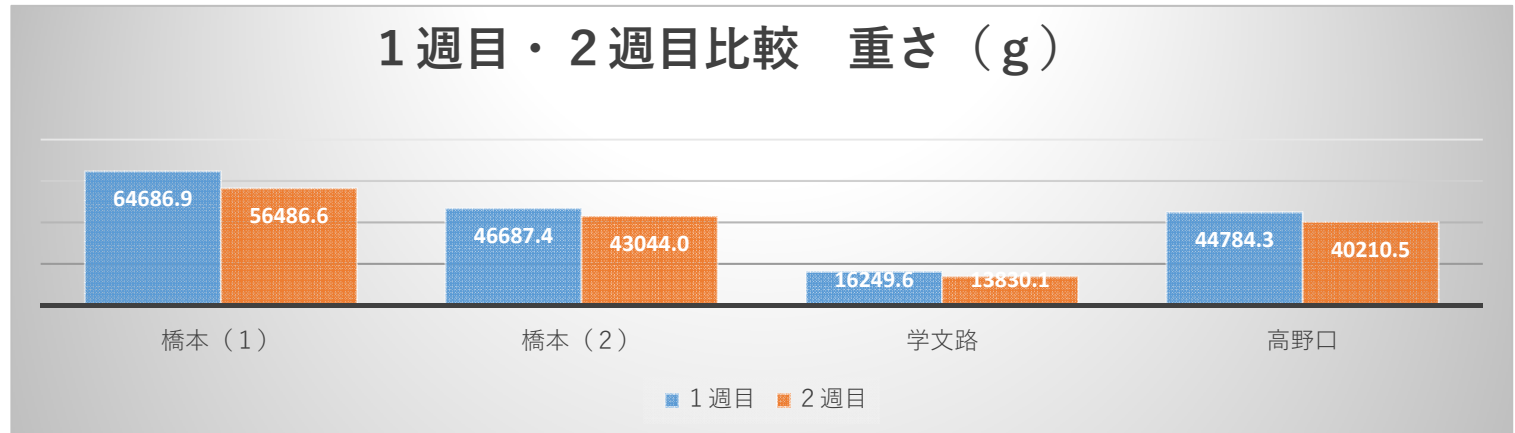
	橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	集計
増えた世帯	12	8	3	17	40
減った世帯	25	25	8	14	72
変わらなかった世帯	0	1	0	0	1

1週目・2週目比較



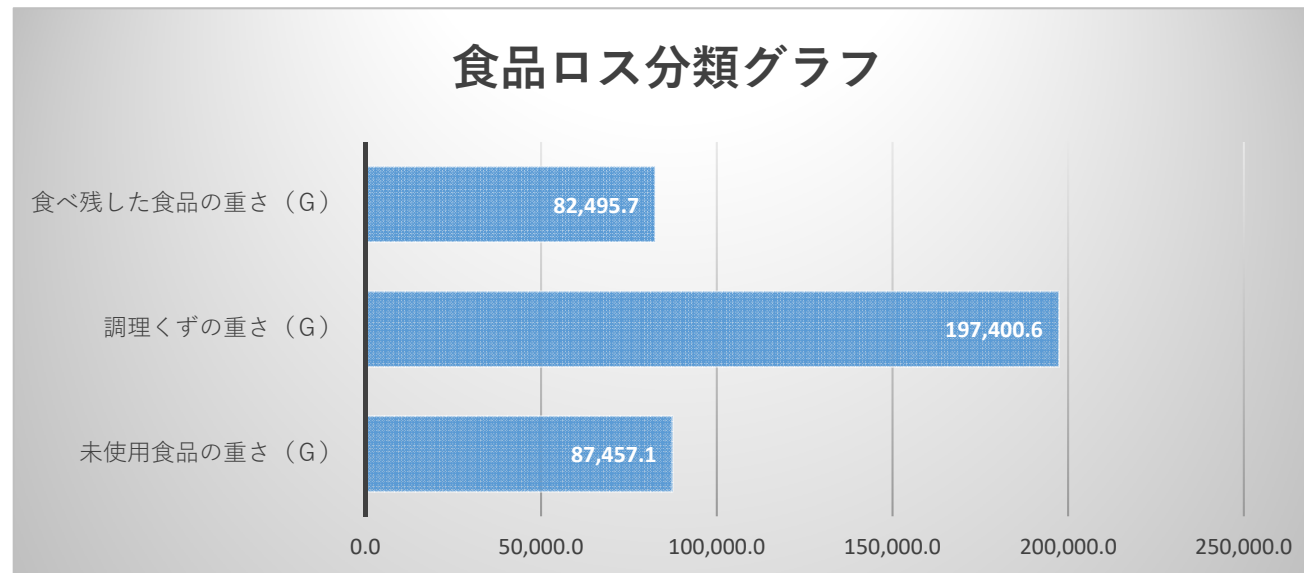
		橋本(1)	橋本(2)	学文路	高野口	集計
食品ロス量(g)	1週目	64686.9	46687.4	16249.6	44784.3	172408.2
	2週目	56486.6	43044.0	13830.1	40210.5	153571.2
2週目-1週目(増減)		-8200.3	-3643.4	-2419.5	-4573.8	-18837.0

1週目・2週目比較 重さ (g)



## 令和5年度 食品ロスダイアリー調査結果

未使用食品の重さ(g)	87,457.1
調理くずの重さ(g)	197,400.6
食べ残した食品の重さ(g)	82,495.7



- ・食品ロス量の推移については、1週目と比較して食品ロスの量が増えた世帯が40世帯で、全体の約35%となりました。食品ロスの量が減った世帯が72世帯で、全体の約64%となり、世帯数で比較すると減る傾向となりました。また、1週目から2週目の増減がマイナス18,837gとなり、全体として減少傾向にありました。この要因は、気付いたことを2週目で行動に移されるご家庭が多く、結果として重さが減少したと考えられます。
- ・未使用のまま捨てた食品について、捨てた理由として最も多かったのが「傷んできた、腐った」305件であり、「期限が切れた」の140件が続きました。
- ・最も多く捨てられた「やさい類」について入手方法を調べたところ、「もらった」が126件で最も多く、「買った」が112件となりました。
- ・食べ残した食品について、食べ残した理由として最も多かったのが「作りすぎ・量が多い」の163件であり、「好みではなかった」82件と続きました。
- ・「未使用食品」は87,457.1g、「調理くず」は197,400.6g、「食べ残し」は82,495.7gでした。

### 【考察】

「未使用食品」・「調理くず」・「食べ残し」はそれぞれ「調理以前」・「調理中」・「食事後」というように、食品ロスが発生するタイミングを示しています。

最も多かったのは「調理くず」で、「調理中」に発生していることが一番の要因と判明しました。

食品ロスの少ないレシピやゴミにしない方法(生ごみ堆肥化)を心掛けることで、食品ロス削減の効果を期待できると考えられます。