

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

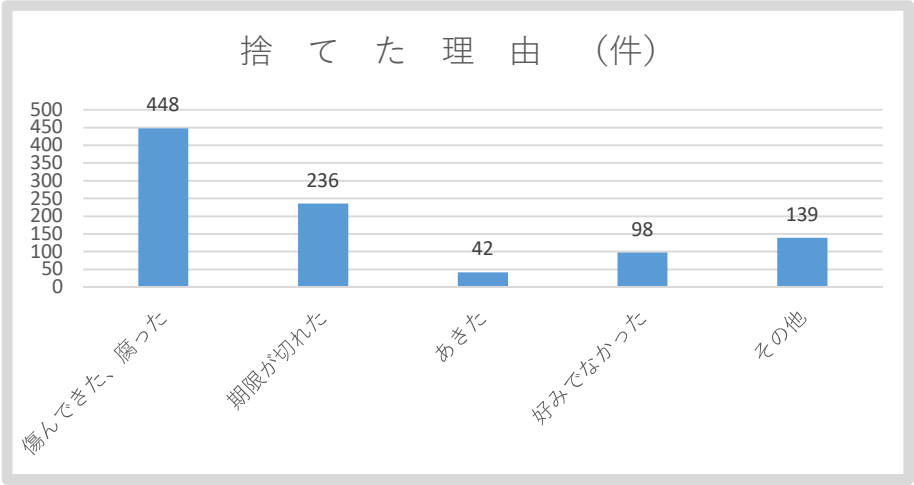
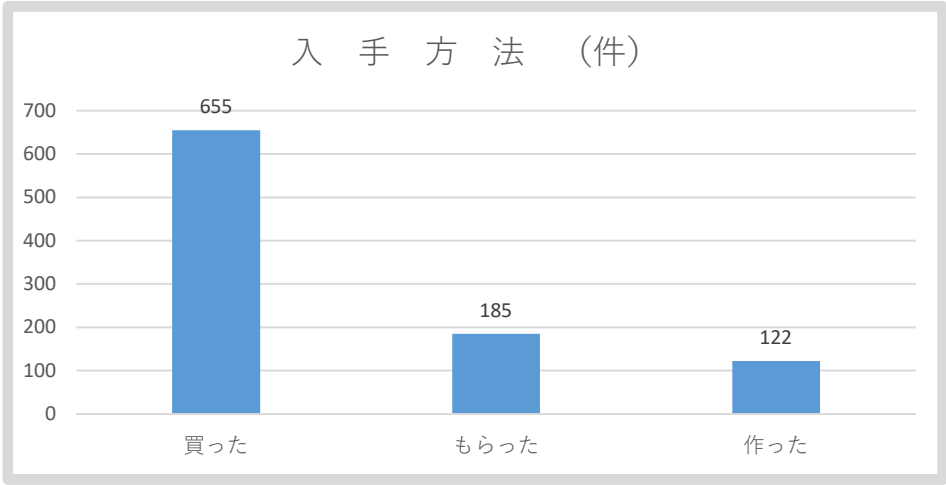
【 学校別 内訳 】

(1)入手方法別集計

		橋本	柱本	城山	隅田	高野口	集計	順位	
入手方法 (件)	買った	87	106	278	109	75	655	1	68.1%
	もらった	31	20	82	29	23	185	2	19.2%
	作った	16	13	41	37	15	122	3	12.7%
	無記入	1	2	4	3	2	12	除外	除外

(2)捨てた理由別集計

		橋本	柱本	城山	隅田	高野口	集計	順位	
捨てた理由 (件)	傷んできた、腐った	69	64	226	30	59	448	1	46.5%
	期限が切れた	42	29	94	31	40	236	2	24.5%
	あきた	2	4	14	22	0	42	5	4.4%
	好みでなかった	9	7	44	33	5	98	4	10.2%
	その他	12	37	24	57	9	139	3	14.4%
	無記入	1	0	2	5	2	10	除外	除外



(3)捨てたものの別集計

		橋本	柱本	城山	隅田	高野口	集計	順位
捨てた もの (件)	やさい類	55	72	183	64	43	417	1
	くだもの類	19	10	41	16	12	98	4
	調理済み食品・加工品	28	17	75	29	22	171	2
	肉・魚類	8	6	26	27	2	69	5
	おかし類	11	10	18	11	10	60	6
	パン類・ごはん類	12	19	53	20	19	123	3
	その他	2	7	13	11	6	39	7
未使用食品の重さ(g)		25,333	13,003	53,419	28,443	11,591	131,789	

【 やさい類 入手方法詳細内訳 】

		橋本	柱本	城山	隅田	高野口	集計	順位
入手方法 (件)	やさい類	55	72	183	64	43	417	
	買った	30	51	120	41	29	271	1
	もらった	17	13	45	11	13	99	2
	作った	8	6	17	11	1	43	3
	無記入	0	2	1	1	0	4	除外

2. 食品ロスのうち、調理くずの重さ

【 学校別 内訳 】

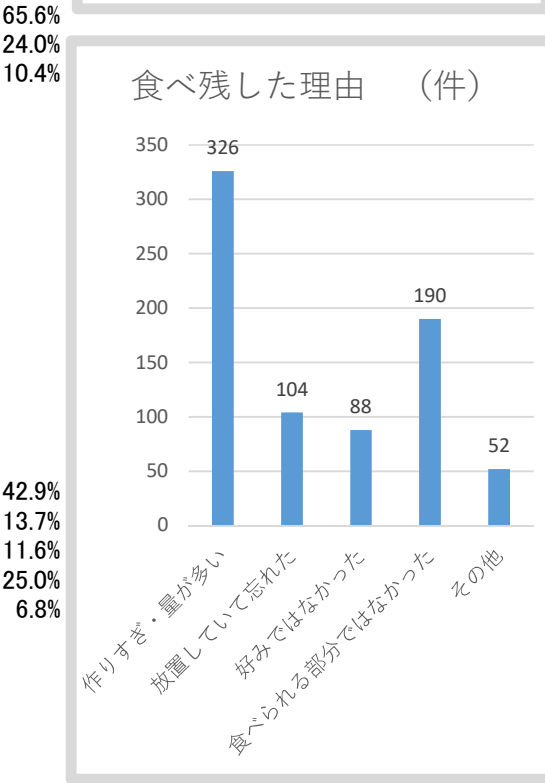
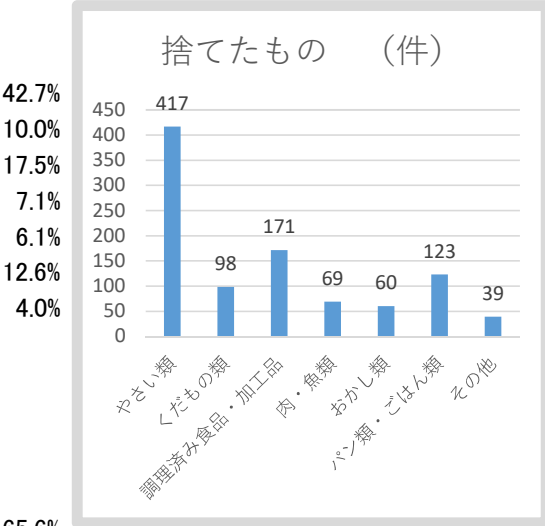
	橋本	柱本	城山	隅田	高野口	集計
調理くずの重さ(g)	47,343	28,936	149,767	48,571	34,918	309,535

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	柱本	城山	隅田	高野口		
食べ残した理由 (件)	作りすぎ・量が多い	70	44	146	34	32	326	1
	放置して忘れてた	16	10	51	22	5	104	3
	好みではなかった	13	5	43	16	11	88	4
	食べられる部分ではなかった	26	28	76	29	31	190	2
	その他	4	3	23	11	11	52	5
							760	
		橋本	柱本	城山	隅田	高野口	合計	
食べ残した食品の重さ(g)		23,891	10,270	35,882	17,074	13,628	100,745	



食品ロスダイアリーを付けてみてわかったこと

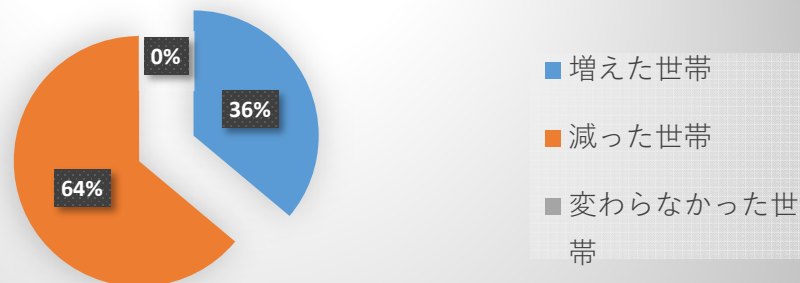
1. 食品ロス量の推移

● 1週目と2週目の比較

食品ロス量の増減

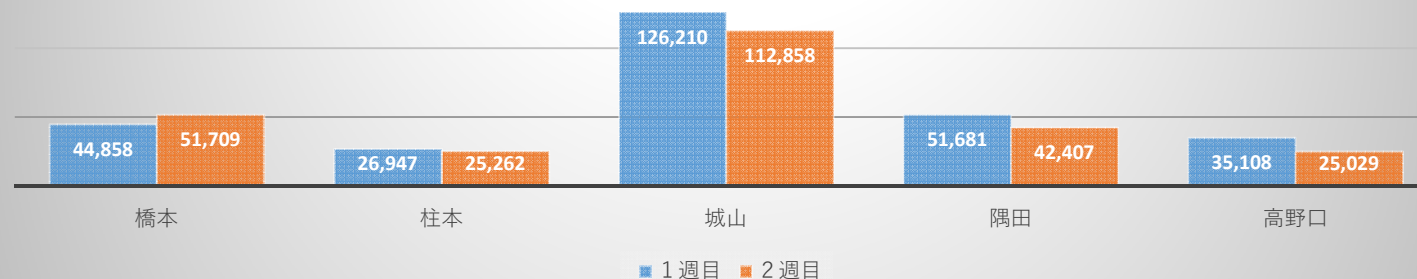
	橋本	柱本	城山	隅田	高野口	集計
増えた世帯	10	8	31	10	7	66
減った世帯	15	12	54	19	17	117
変わらなかった世帯	0	0	0	0	0	0

1週目・2週目比較



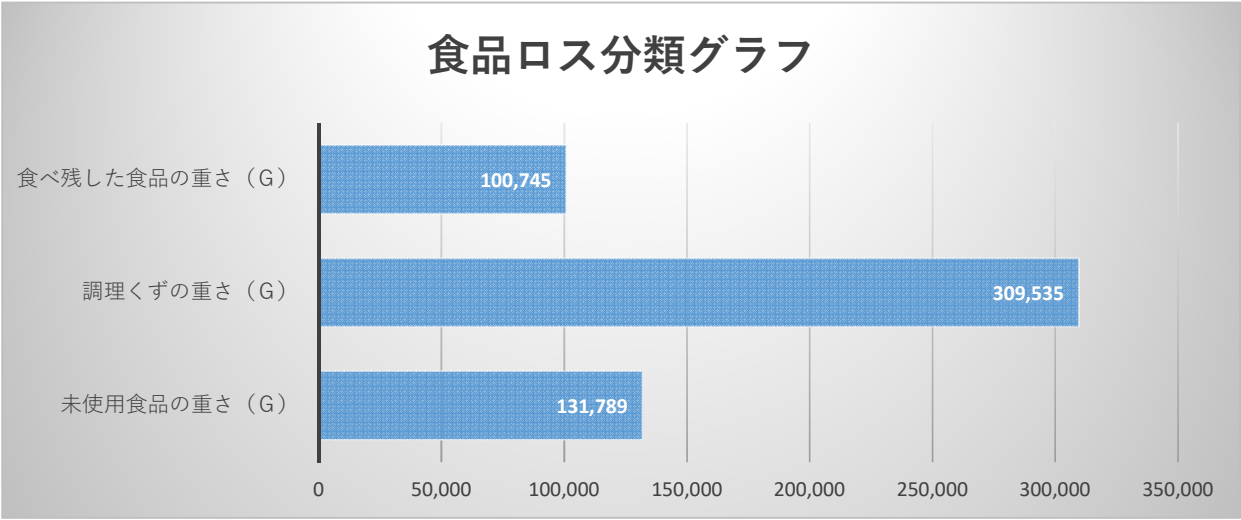
	橋本	柱本	城山	隅田	高野口	集計
食品ロス量(g) 1週目	44,858	26,947	126,210	51,681	35,108	284,804
食品ロス量(g) 2週目	51,709	25,262	112,858	42,407	25,029	257,265
2週目－1週目(増減)	6,851	-1,685	-13,352	-9,274	-10,079	-27,539

1週目・2週目比較 重さ (g)



令和6年度 食品ロスダイアリー調査結果

未使用食品の重さ(g)	131,789
調理くずの重さ(g)	309,535
食べ残した食品の重さ(g)	100,745



- ・関係小学校 5校 183世帯にご協力いただきました。ありがとうございました。
- ・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66世帯で、全体の約36%となりました。食品ロスの量が減った世帯が117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－27,539g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、結果として食品ロスの量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」448件であり、「期限が切れた」の236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、「買った」が271件で最も多く、「もらった」が99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326件であり、「食べられる部分ではなかった」190件と続きました。
- ・「未使用食品」は131,789g、「調理くず」は309,535g、「食べ残し」は100,745g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。
- ・未使用のまま捨てた理由として「傷んできた、腐った」「期限が切れた」ことが多く、必要な分だけ購入することで、使用する事なく捨てるといった食品ロスの量を減らすことができると考えられます。
- ・食品ロスの量で最も多かったのは「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。野菜くず、果物の皮、卵のからが多く

発生しています。

・野菜くずや果物の皮など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。

・食べ残しの理由「放置していて忘れた」「好みでなかった」は、食べる人が意識することで食品ロスを削減することが期待できます。

【食ロスダイアリー調査を通じての変化】

食ロスダイアリー調査を通じて、

- ・記録することで、気づかなくうちに食品をロスしていたことに気が付いた。
- ・食品をムダに捨てないように、計画的に購入する。
- ・作りすぎないようにする。ご飯やおかずの盛り付ける量を考える。

など、食品ロスを削減に関して意識する世帯が多く見られました。