令和４年度食品ロスダイアリー調査結果　全校まとめ　（あやの台小学校、城山小学校、橋本小学校、紀見小学校、高野口小学校）

参加者情報

１．参加世帯

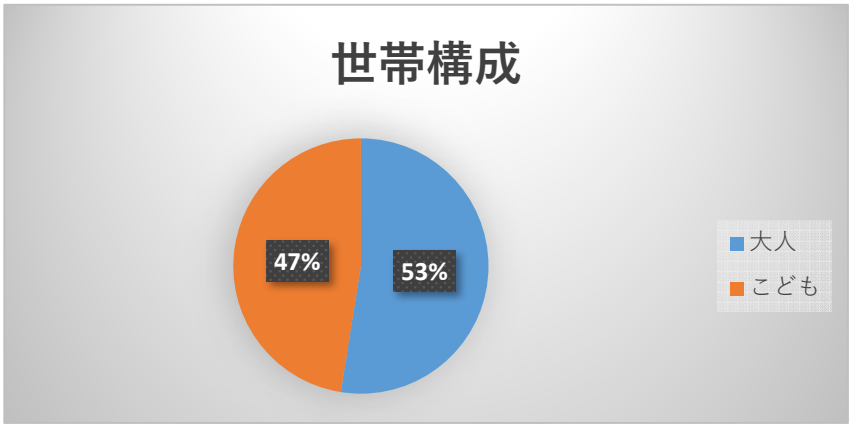
実施校	世帯数	備考
あやの台小学校（１）	52	３年生とその保護者
あやの台小学校（２）	45	４年生とその保護者
城山小学校	42	６年生とその保護者
橋本小学校（１）	33	５年生とその保護者
橋本小学校（２）	35	６年生とその保護者
紀見小学校	42	６年生とその保護者
高野口小学校	44	４年生とその保護者
合計	**293**	

２．家族構成　（世帯数）

実施校　／　世帯人数	無回答	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
あやの台小学校（１）	2	0	0	4	29	9	6	2	0	0	0
あやの台小学校（２）	4	0	0	7	18	15	1	0	0	0	0
城山小学校	0	0	1	7	15	18	1	0	0	0	0
橋本小学校（１）	0	0	1	3	17	7	4	0	0	1	0
橋本小学校（２）	3	0	1	3	11	12	3	1	1	0	0
紀見小学校	10	0	1	7	16	7	1	0	0	0	0
高野口小学校	1	0	1	9	14	12	6	0	0	0	1
合計	20	0	5	40	120	80	22	3	1	1	1

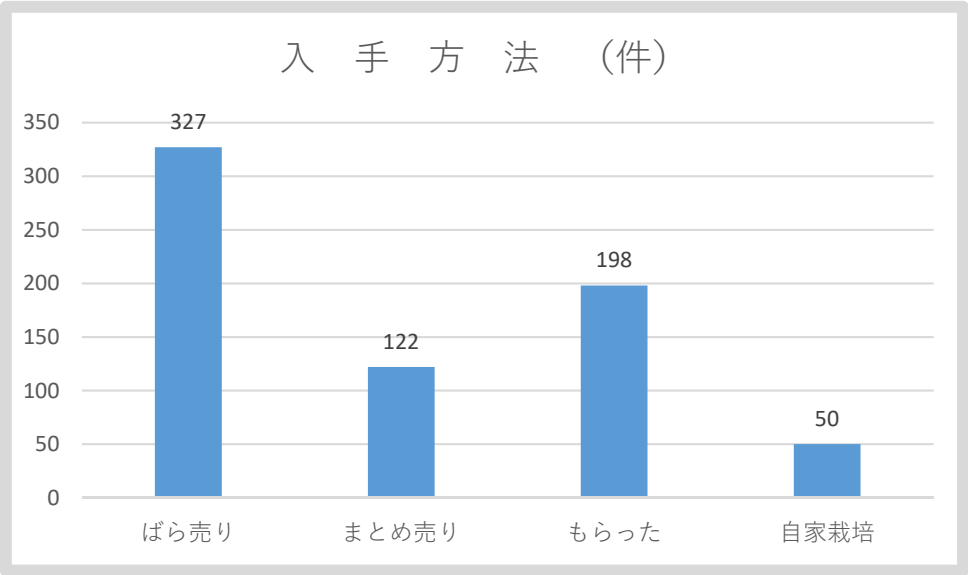
１世帯平均　（無回答世帯を除く）　4.36 人

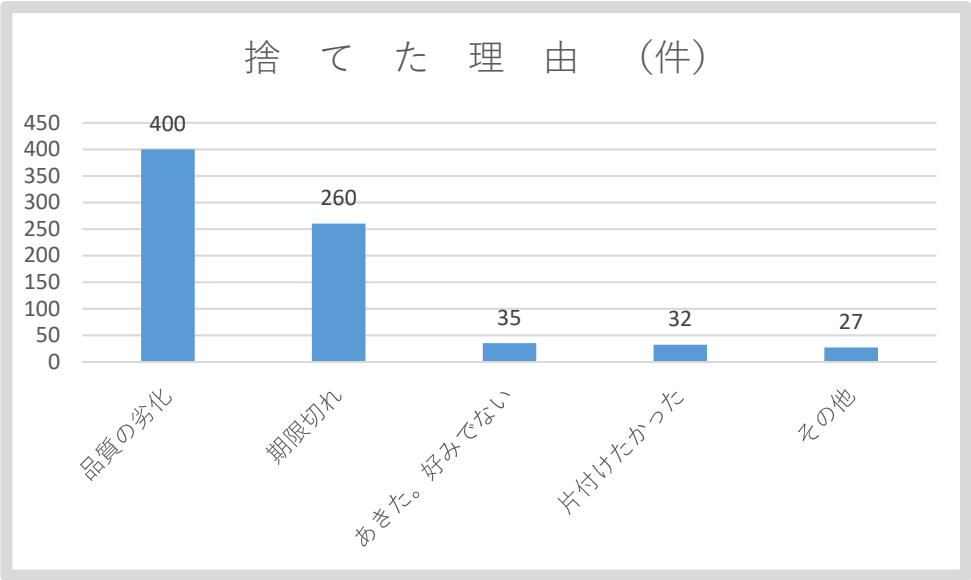
世帯構成	人数
大人	625
こども	565



食品ロスの発生状況

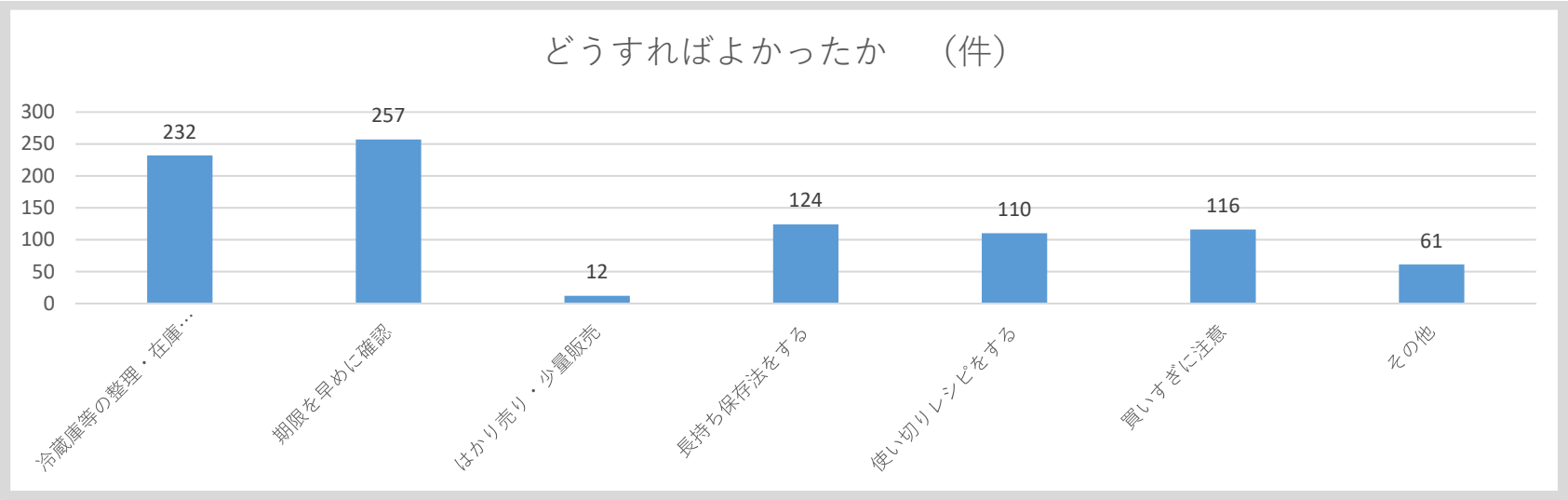
１．食品ロスのうち、未使用のまま捨てた理由別集計　及び　食品の重さの合計





【　学校別　詳細内訳　】

		あやの台（1）	あやの台（2）	城山	橋本（1）	橋本（2）	紀見	高野口	集計	順位
入手方法（件）	ばら売り	72	47	42	25	47	43	51	327	1
	まとめ売り	32	24	6	11	21	11	17	122	3
	もらった	36	20	19	25	30	26	42	198	2
	自家栽培	14	7	7	9	2	8	3	50	4
捨てた理由（件）	品質の劣化	97	54	43	47	50	46	63	400	1
	期限切れ	47	43	30	22	43	33	42	260	2
	あきた。好みでない	7	6	4	4	6	5	3	35	3
	片付けたかった	10	0	4	0	5	7	6	32	4
	その他	8	2	0	3	6	5	3	27	5



【　学校別　詳細内訳　】

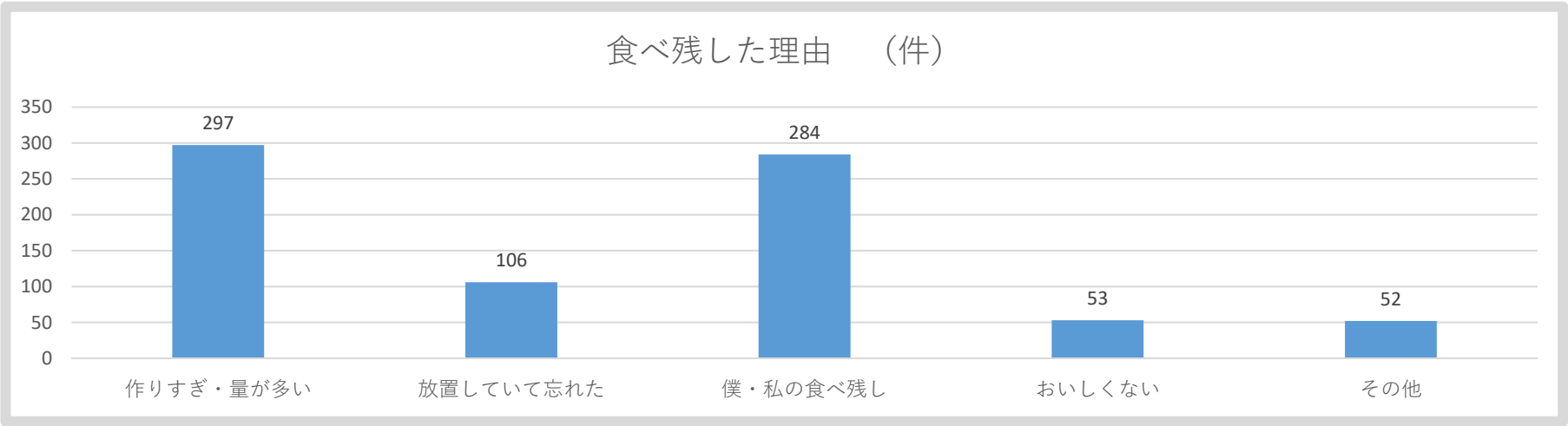
		あやの台（1）	あやの台（2）	城山	橋本（1）	橋本（2）	紀見	高野口	集計	順位
どうすればよかったか（件）	冷蔵庫等の整理・在庫確認	60	27	20	25	40	22	38	232	2
	期限を早めに確認	42	35	36	26	39	33	46	257	1
	はかり売り・少量販売	3	1	0	2	2	2	2	12	7
	長持ち保存法をする	26	19	15	13	17	13	21	124	3
	使い切りレシピをする	27	24	7	10	16	3	23	110	5
	買いすぎに注意	24	23	14	4	20	9	22	116	4
	その他	13	4	5	8	12	14	5	61	6
未使用食品の重さ（g）		33,045	21,244	15,253	22,158	19,526	15,974	16,364	143,564	

２．食品ロスのうち、調理くずの重さの合計

	あやの台（1）	あやの台（2）	城山	橋本（1）	橋本（2）	紀見	高野口	集計
調理くずの重さ（g）	77,877	131,147	83,557	55,321	48,372	74,140	63,908	534,322

3．食品ロスのうち、食べ残した食品の重さの合計

	あやの台（1）	あやの台（2）	城山	橋本（1）	橋本（2）	紀見	高野口	集計
食べ残した食品の重さ（g）	24,796	25,285	13,655	9,640	11,549	8,163	17,562	110,650



		あやの台（1）	あやの台（2）	城山	橋本（1）	橋本（2）	紀見	高野口	集計	順位
食べ残した理由（件）	作りすぎ・量が多い	58	61	24	42	27	36	49	297	1
	放置していて忘れた	19	14	14	18	14	9	18	106	3
	僕・私の食べ残し	89	70	29	18	9	18	51	284	2
	おいしくない	11	4	8	11	10	0	9	53	4
	その他	8	12	6	5	8	9	4	52	5

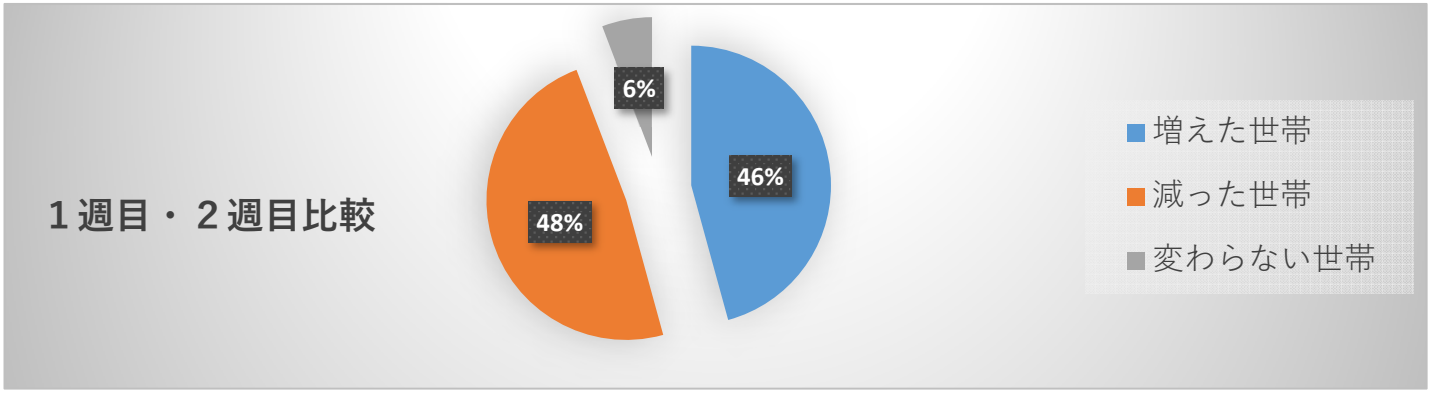
● ２週間の食品ロス量をお金に換算すると (円)

あやの台（1）	あやの台（2）	城山	橋本（1）	橋本（2）	紀見	高野口	集計
38,413	30,220	41,067	24,956	25,677	26,844	34,956	222,133

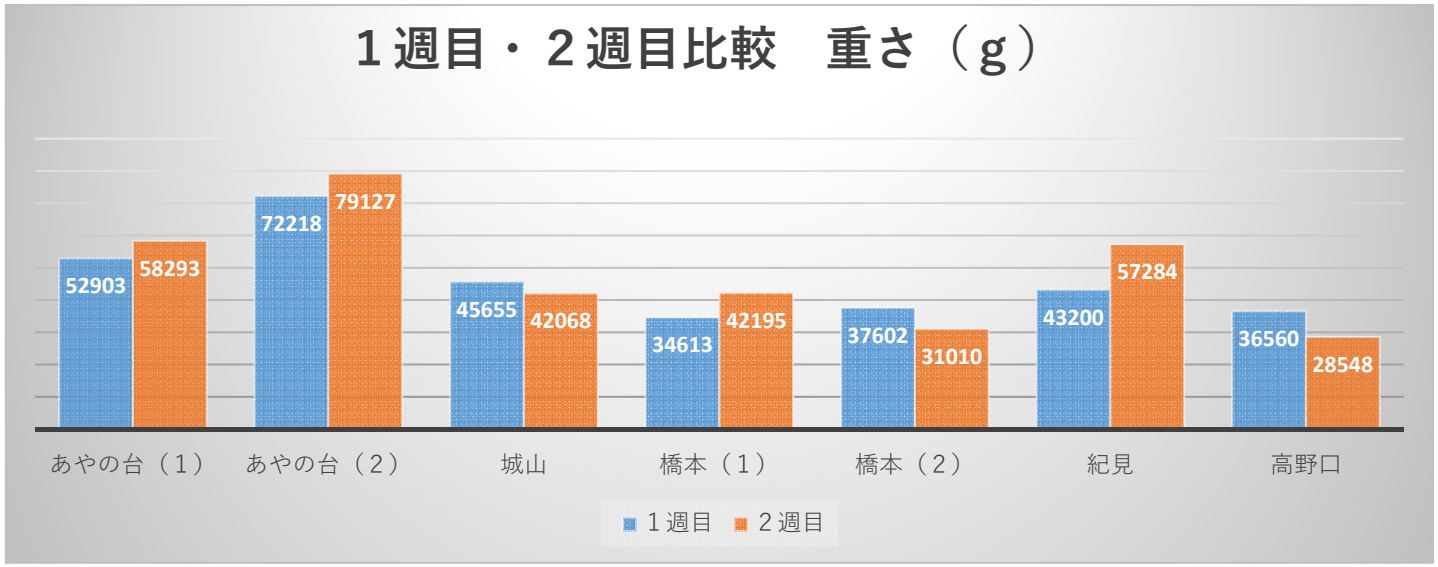
食品ロスダイアリーを付けてみてわかったこと

1．食品ロス量の推移

● 1週目と比較して
食品ロスの量

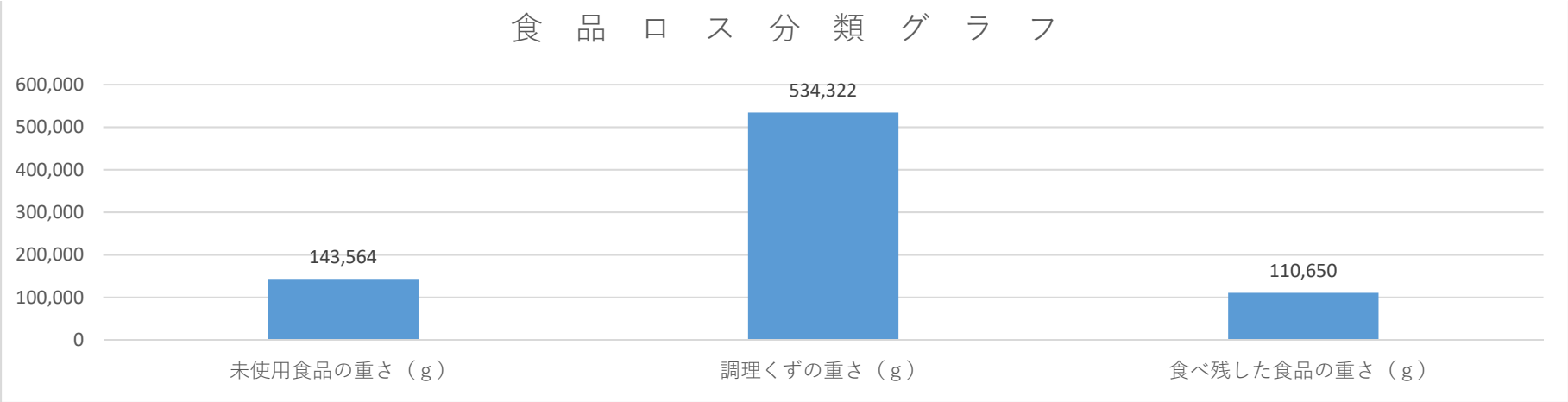


	あやの台(1)	あやの台(2)	城山	橋本(1)	橋本(2)	紀見	高野口	集計
増えた世帯	23	26	17	17	16	19	16	134
減った世帯	29	18	22	15	18	20	20	142
変わらない世帯	0	1	3	1	1	3	8	17



		あやの台(1)	あやの台(2)	城山	橋本(1)	橋本(2)	紀見	高野口	集計
食品ロス量(g)	1週目	52903	72218	45655	34613	37602	43200	36560	322752
	2週目	58293	79127	42068	42195	31010	57284	28548	338524
2週目－1週目(増減)		5390	6908	−3586	7581	−6592	14084	−8012	15772

令和４年度　食品ロスダイアリー調査結果



・関係小学校 5校　293世帯にご協力いただきました。

・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134世帯で、全体の約46%となりました。食品ロスの量が減った世帯が142世帯で、全体の約48%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15.7kgとなり、全体として増加傾向にありました。この要因は、1週目よりも2週目の方が「水分の多い季節野菜（スイカ）」を消費しており、結果として重さが増加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「品質の劣化」400件であり、「期限切れ」の260件が続き、この2項目で全体の約87%を占めていました。

また、どうすれば良かったかの問いに対しては、「期限を早めに確認」が257件、続いて「冷蔵庫の整理・在庫確認」232件と続きました。

・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297件であり、「僕・私の食べ残し」284件と続きました。

・ 「未使用食品」は143.5kg、「調理くず」は534.3kg、「食べ残し」は110.6kg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。