

- b. 食品の種類によっては期限まで長いものを買う
- c. 食べる日時を考えて買う
- d. 期限は気にしない
- e. その他（具体的に

)

問5. 食品ロスの削減のために取り組んでいることがありますか

- a. ある ⇒ 問6にお答えください
- b. ない ⇒ 問7にお答えください

問6. 次の項目で取り組んでいることはありますか（当てはまるもの全てに○を付けてください）

- a. 料理を作り過ぎない
- b. 飲食店等で注文し過ぎない
- c. 日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量を確認する
- d. 残さず食べる
- e. 食べきれなかったものを他の料理に作り替える
- f. 食品を無駄にしないよう、日頃から「消費期限」を把握する
- g. 「賞味期限」を過ぎても直ぐに捨てるのではなく、見た目や臭い等により、五感で食べられるか判断する
- h. 買い過ぎない
- i. その他（

)

⇒ 問8にお答えください

問7. 次の項目で今後取り組んでみようと思うことはありますか（当てはまるもの全てに○を付けてください）

- a. 料理を作り過ぎない
- b. 飲食店等で注文し過ぎない
- c. 日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量を確認する
- d. 残さず食べる
- e. 食べきれなかったものを他の料理に作り替える
- f. 食品を無駄にしないよう、日頃から「消費期限」を把握する
- g. 「賞味期限」を過ぎても直ぐに捨てるのではなく、見た目や臭い等により、五感で食べられるか判断する
- h. 買い過ぎない
- i. その他（

)

⇒ 問8にお答えください

問8. 今後あなたが食品ロスの削減に（さらに）取り組むにあたって、これがあつたら取組みが容易になる（効果的になる）と思われるもの、事項などがありましたらお聞かせください

- 例 ① 外食（レストラン等）で残したものを持ち帰れるシステム
② 賞味期限と消費期限の一本化 ③ 3分の1ルール of 改善等

ご意見等お書きください

ご協力に厚くお礼申し上げます

ご不明な点がございましたら、下記までご連絡いただきたくお願い申し上げます。

全国生活学校連絡協議会 事務局 TEL 03-5772-7201

【言葉の解説】

◎ 「食品ロス」とは

食べられる状態であるにもかかわらず廃棄される食品。小売店での売れ残り、期限切れ、製造過程で発生する規格外品、飲食店や家庭での食べ残し、食材の余りなどが主な原因。

食品メーカー、小売店からの食品ロスには以下のようなものがある。

- ・ 新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品（定番カット食品）
- ・ 欠品を防止するために保有するうち、期限切れなどで販売できなくなった在庫
- ・ 定番カット食品や販売期限切れ食品等の慣行的な返品
- ・ 製造過程で発生する印刷ミスなどの規格外品

※ 販売期限とは、小売店が商品管理の必要性から独自に設定する、店頭で商品を販売する期限のこと

◎ 「3分の1ルール」とは

食品業界にある商習慣。例えば、賞味期限が3ヶ月の商品の場合、①食品メーカー・卸業者から小売店への納入までを1ヶ月、②小売店から消費者に販売するまでを1ヶ月、③消費者に渡ってから賞味期限が切れるまでを1ヶ月—というように製造から賞味期限までを3分の1ずつに区切り、①と②はそれぞれの期限を過ぎると、廃棄されたり返品されたりしている。

◎ 「ドギーバック」とは

ドギーバックは、レストランなどで食べ残した料理を自宅で飼っている犬に食べさせるという名目で、お客自身が自宅で食べる為に自己責任で食べ残しを持ち帰るために用いられる、袋などの容器の総称。したがって、どのようなドギーバックに何らかの決った形式があるわけではなく、店によってまちまちであるが、アメリカでは大抵のレストランでドギーバックが用意されている。

ところで、店で料理が出された段階で食中毒が起こるような状態であった場合は、その料理を出

した店側の責任であり、店には賠償責任が発生する。

しかし、ドギーバックで持ち帰った場合、仮に家に帰ってから食べたために（調理されてから時間が経過したために）料理が傷んでしまった（食中毒の原因になる細菌数が増加してしまった）結果食中毒を発症したとしても、それは自己責任であって店は責任を取らない。店はあくまでも「残飯を犬に食わす」ために持ち帰ったものを食べてしまったからという建前を取り、また客も店が責任を取らないことは予め承知の上でドギーバックを使用する。もちろん通常は家に持ち帰ってから食べても食中毒などの問題は起きないために、アメリカではこのような習慣が広がった。

◎「フードバンク（食べ物の銀行）活動」とは

賞味期限が間近となった食品や、食品衛生上問題がない規格外品は、規格外品の性質を理解してもらえ小売店での販売や、フードバンク活動への寄贈など、できるかぎり食品として有効に活用することから、フードバンク活動が実施されるようになった。

包装における破損や印字ミスなど、食品としての品質には問題がないが通常の販売形態では支障がある食品・食材を、食品メーカーや小売店などから無償で譲り受け、福祉施設・ホームレス支援団体・生活支援施設等へ無償提供するボランティア活動のこと。東京を皮切りに、兵庫、広島、沖縄などへと活動の輪が広がっている。

フードバンク活動は「もったいない」という世論の後押しを受け、今後もっと大きなうねりとなると共に、社会的弱者の命を支える重要な取組みといえる。

◎賞味期限・消費期限の違い

	《賞味期限》	《消費期限》
意味	おいしく食べることが出来る期間のことで、この期間が過ぎても、すぐに食べられないということではない。	期限を過ぎたら食べない方が良い
表示	3ヶ月を超えるものは年月で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示している	年月日で表示
対象の食品	スナック菓子・カップめん・缶詰	弁当・サンドイッチ・生めん

※開封する前の期限を表しており、一度開封したら期限に関わらず早めに食べましょう！