

## 東広島市メールモニター「のんモニ」アンケート集計結果

アンケート	平成30年度第4回
実施期間	平成30年8月21日～平成30年8月30日
テーマ	もったいない！食品ロス
担当課	地域づくり推進課
登録者数	171人
回答者数(回答率)	83人(48.5%)

### 担当課のまとめ

#### ●アンケートの目的

現在日本では、食べられるのに捨てられている「食品ロス」がたくさんあります。食品ロスは、資源を無駄にしているだけでなく、廃棄のための処分費も多く使われています。そこで食品ロスを削減していくにあたり、昨年に引き続き皆さんの食品ロスに対する意識を調査するためアンケートを実施しました。

#### ●アンケートの結果を受けて

この度の西日本豪雨では、食品や商品の供給に不安を感じられた方も多かったのではないのでしょうか。その影響もあってか今回のアンケートでは、食品のありがたさや大切さについて、熱意のこもったご意見が多い印象を受けました。

普段の生活の中で食品ロスを意識している人は、7割以上という高い割合であること、また、回答者全員が前向きに食品ロス削減の取り組みたいと思っているという結果から、皆さんの食品ロス削減への真剣な思いが伝わってきました。また、食品ロス削減を意識する理由として、ごみ減量や食費抑制などの環境やコスト意識を大切にしたい意見も多くありましたが、それ以上に食べ物を大切にするという倫理観を大切にしたい回答が多かったことから、このような家庭教育の大切さも再認識いたしました。

そして、9割の方が食品ロス削減に取り組んでいる事業者に対して好意的な印象を持っていることから、事業者に対しても食品ロス削減の取り組みが期待されていると感じました。

#### ●今後の施策について

現在東広島市で取り組んでいる食べ切り運動「20・20運動」の認知度がとても低いことから、まずはできるだけ多くの人に「20・20運動」を知ってもらい、この取り組みが広まるような広報活動を行っていきます。

事業者への取り組みを期待している消費者が多いことから、事業者に対しても食品ロス削減の取り組みを推進していきたいと思えます。推進にあたっては、今回のアンケートでいただいた事業者の立場のご意見も参考にして、事業者が自発的に取り組みを始めることができるような効果的な呼びかけを行っていきたくと思えます。

#### ●最後に

食品ロスに対するたくさんのご意見ありがとうございます。

皆さんの食品ロス削減に対する高い意識をしっかりと活かせる施策を検討してまいりたいと思えます。

○東広島市ホームページ【食品ロスを防ぎましょう】

<http://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kurashi/gomi/1/3/6156.html>

家庭でできる取り組みとして、消費者庁が食品ロス削減に役立つレシピを公開しています！

おいしく、簡単に、できることからはじめてみませんか？

○クックパッド【消費者庁のキッチン】

<http://cookpad.com/kitchen/10421939>

【お問い合わせ】

地域づくり推進課：TEL(082)420-0924 FAX(082)423-0270



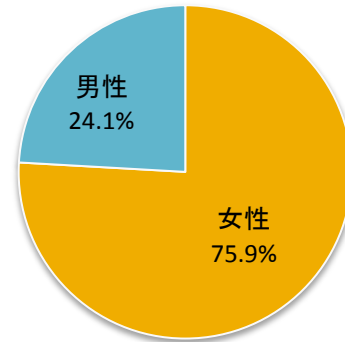
## ●回答集計

※端数処理のため、比率の合計が100%にならない場合があります。

### 【回答者の属性】

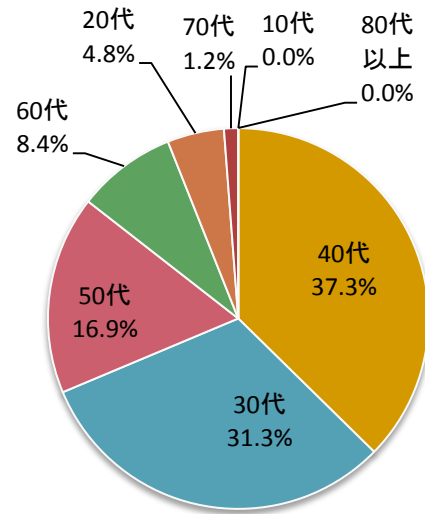
あなたの性別を教えてください。

順位	回答	回答数	%
1	女性	63	75.9%
2	男性	20	24.1%
	合計	83	100.0%



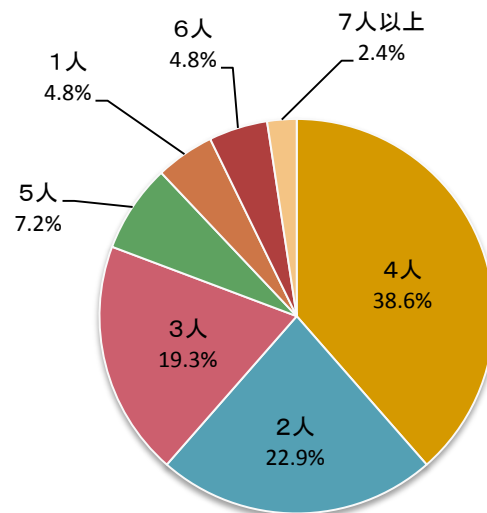
あなたの年代を教えてください。

順位	回答	回答数	%
1	40代	31	37.3%
2	30代	26	31.3%
3	50代	14	16.9%
4	60代	7	8.4%
5	20代	4	4.8%
6	70代	1	1.2%
7	10代	0	0.0%
7	80代以上	0	0.0%
	合計	83	100.0%



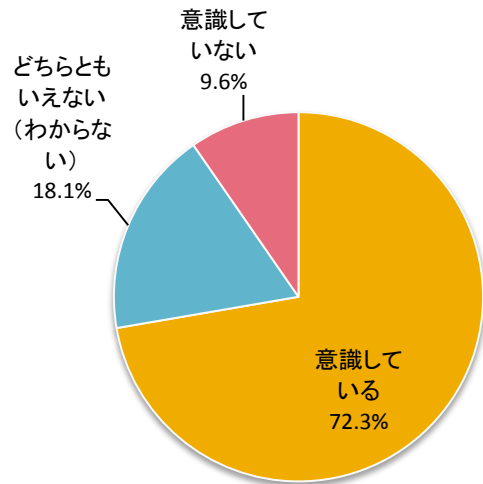
あなたの家庭の同居人数を教えてください。(人数にはあなた自身を含めます。)

順位	回答	回答数	%
1	4人	32	38.6%
2	2人	19	22.9%
3	3人	16	19.3%
4	5人	6	7.2%
5	1人	4	4.8%
5	6人	4	4.8%
7	7人以上	2	2.4%
	合計	83	100.0%



Q1.あなたは、普段の生活の中で「食品ロス」を意識していますか？

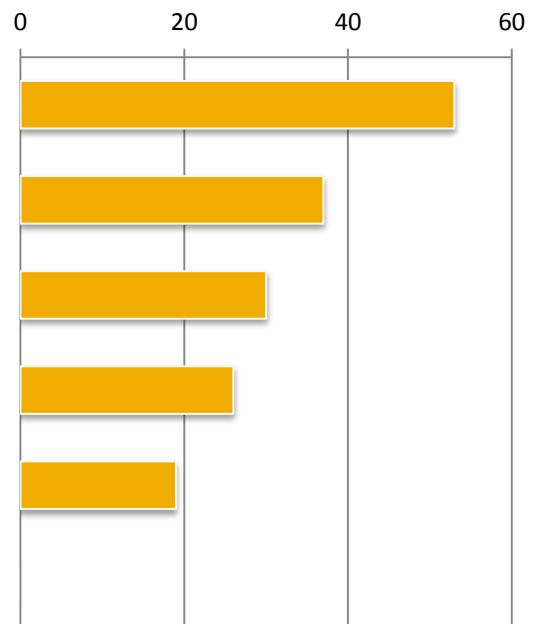
順位	回答	回答数	%
1	意識している	60	72.3%
2	どちらともいえない (わからない)(→Q4へ)	15	18.1%
3	意識していない	8	9.6%
	合計	83	100.0%



Q2.(Q1で「意識している」の方)あなたが食品ロスを意識する理由は何ですか？(複数回答可)

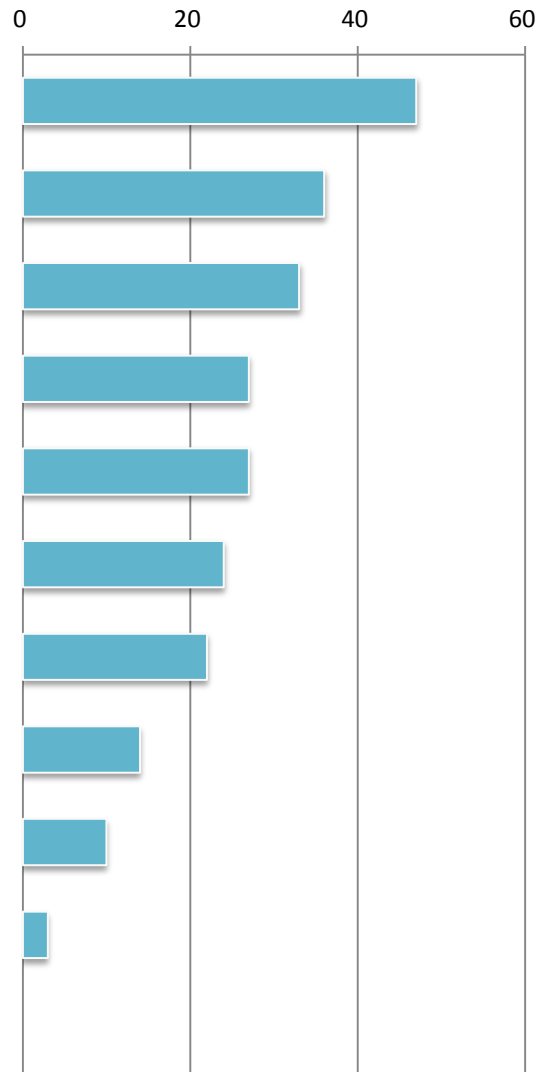
日本では、年間約2800万トンの食品廃棄物等が出されており、そのうち食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は、646万トンと試算されています。この量を例えるなら、国民全員が毎日お茶碗1杯分の食品を捨てていることとなります。そして、食糧援助機関である国連WFPによる世界全体の食料援助量(年間320万トン)の約2倍に匹敵します。

順位	回答	回答数	%
1	食べ物を粗末にしてはいけないから	53	32.1%
2	ごみの量を減らすために	37	22.4%
3	家計に対する食費を少しでも抑えたいから	30	18.2%
4	世界には食糧難の国もある中で、食べられるのに捨てる行為は罪悪感があるから	26	15.8%
5	もともと食品ロスが出ないように、買い物や調理を工夫する習慣があるため	19	11.5%
6	その他(自由記述)	0	0.0%
	合計	165	100.0%



Q3.(Q1で「意識している」の方)食品ロス削減のためにどのような工夫をしていますか？(複数回答可)

順位	回答	回答数	%
1	残さず食べる	47	19.3%
2	余った食材は、次の日に使い切るもしくは、冷凍保存するなどして廃棄しない	36	14.8%
3	外食をするとき、食べ切れる分量だけ注文する	33	13.6%
4	買い物をするときに、食べ切れる分量だけ買う	27	11.1%
4	買い物の前に在庫をチェックし、必要なものだけを買う	27	11.1%
6	定期的に保存している食品をチェックし、消費期限、賞味期限内に使い切る	24	9.9%
7	備蓄食品を過剰にしない	22	9.1%
8	消費できないと思ったものは、欲しい人(家族や友人、近所の人など)にあげる	14	5.8%
9	野菜や果物の皮を厚むきしない	10	4.1%
10	その他(自由記述)	3	1.2%
11	何もしていない	0	0.0%
	合計	243	100.0%



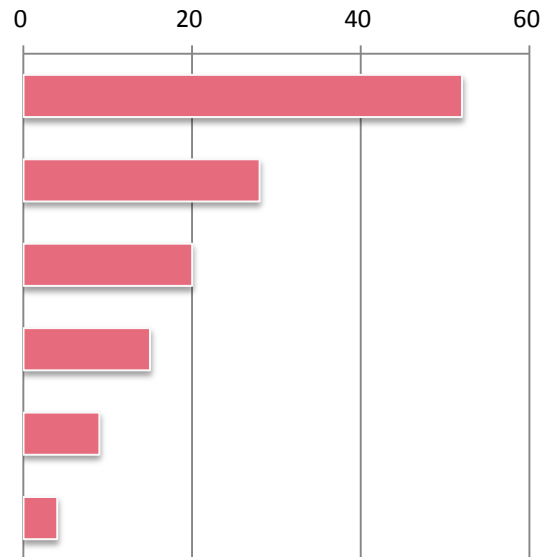
【その他の内容】

- ・自分のところでは食品ロスはゼロです。菜園で採れた野菜を使い、余ったら畑に返して肥料にします。
- ・おつとめひんを買って、すぐに食べる。店舗のロスが減るかなと思うのと、経済的に助かるので。
- ・野菜等のゴミは土に戻す。



Q4.あなたの家庭では、どのような食品ロスが発生していますか？(複数回答可)

順位	回答	回答数	%
1	使いかけのまま期限を切らして しまった食品(→Q6へ)	52	40.6%
2	食べ残し(→Q6へ)	28	21.9%
3	手つかずの食品	20	15.6%
4	過剰除去(皮を厚くむき過ぎたり して過剰に捨てられているもの) (→Q6へ)	15	11.7%
5	全く発生していない(→Q6へ)	9	7.0%
6	その他(自由記述)	4	3.1%
	合計	128	100.0%

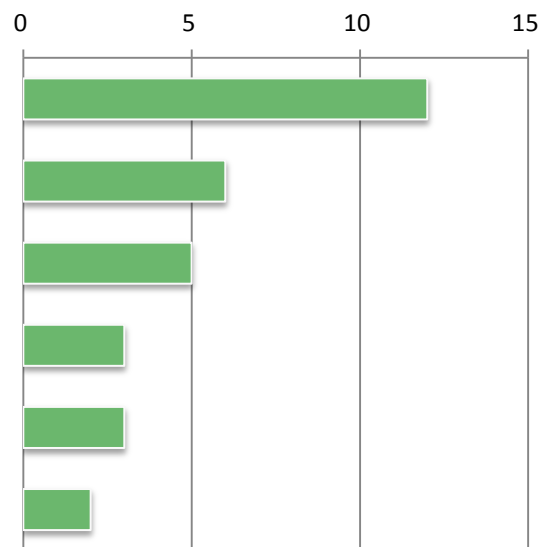


【その他の内容】

- ・食べきれない規格外農産物があるのがもったいない食品ロス。知人にあげるのも限界がある。
- ・野菜の使いかけの忘れによる腐ってロス
- ・全く発生していないわけではないが、ほぼ発生していない
- ・畑の野菜は時期によって消費が追い付かないです。

Q5.(Q4で「手つかずの食品」を選んだ方)どのようなものがありますか？(複数回答可)

順位	回答	回答数	%
1	生鮮食品(野菜、肉、魚など)	12	38.7%
2	缶詰、レトルト食品	6	19.4%
3	乾麺(そうめん、うどんなど)、乾物	5	16.1%
4	インスタント食品	3	9.7%
4	その他(自由記述)	3	9.7%
6	穀類(米、小麦粉など)	2	6.5%
	合計	31	100.0%



【その他の内容】

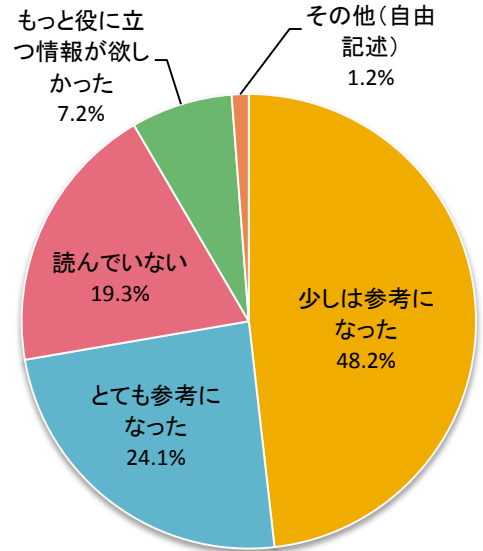
- ・スイーツ類、乳製品
- ・いただきものの農作物など
- ・冷凍庫に入れたまま忘れていた。



### Q6. 広報7月号特集で食品ロスについて取り上げましたが参考になりましたか？

今年の広報7月号では「食」をテーマに特集記事を掲載しました。4ページ、5ページで食品ロスの現状や削減のための情報を記載しています。  
 広報東広島バックナンバー <http://www.city.higashihiroshima.lg.jp/koho/index.html>

順位	回答	回答数	%
1	少しは参考になった	40	48.2%
2	とても参考になった	20	24.1%
3	読んでいない	16	19.3%
4	もっと役に立つ情報が欲しかった	6	7.2%
5	その他(自由記述)	1	1.2%
	合計	83	100.0%

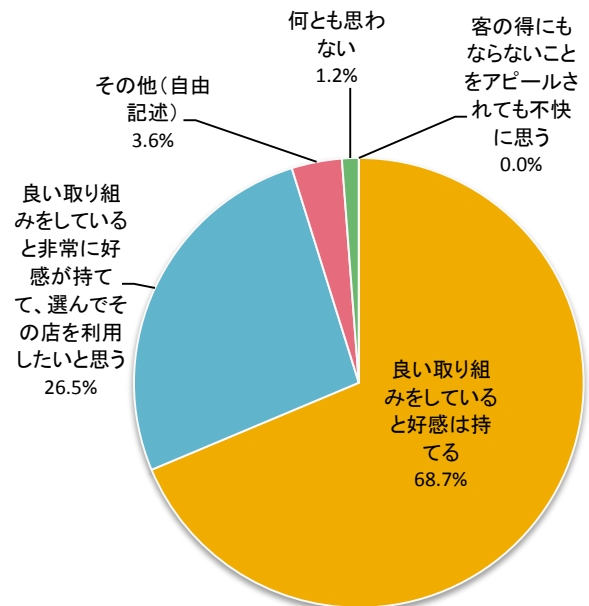


【その他の内容】

・読んでいると思うのだが、参考になったかどうか記憶にありません。

### Q7. 食品ロス削減に取り組んでいる事業者にどのような印象を持ちますか？

順位	回答	回答数	%
1	良い取り組みをしていると好感は持てる	57	68.7%
2	良い取り組みをしていると非常に好感が持てて、選んでその店を利用したいと思う	22	26.5%
3	その他(自由記述)	3	3.6%
4	何とも思わない	1	1.2%
5	客の得にもならないことをアピールされても不快に思う	0	0.0%
	合計	83	100.0%



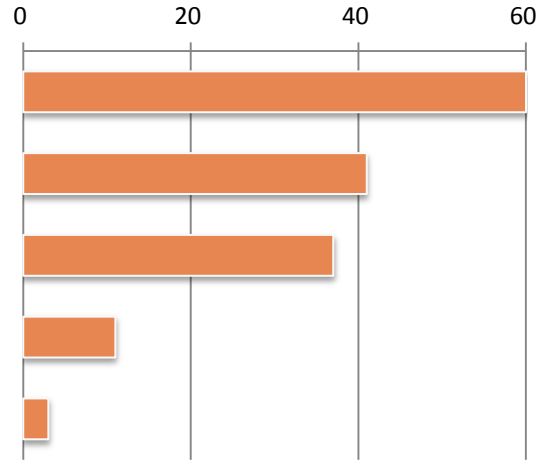
【その他の内容】

・削減プラス安全性は確保して欲しい。  
 ・食品ロスに取り組んでいる事業者が思い浮かばない  
 ・余りに自慢気に主張し過ぎはいかがなことかと思う。



Q8.食品ロスを減らすために飲食店等に配慮してほしいことはありますか？(複数回答可)

順位	回答	回答数	%
1	食べ切れなかった料理の持ち帰りができるようにする	60	39.5%
2	一律の分量のメニューとせずに少量のメニューの設定	41	27.0%
3	注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く	37	24.3%
4	完食した客に対して特典を付与する	11	7.2%
5	その他(自由記述)	3	2.0%
	合計	152	100.0%



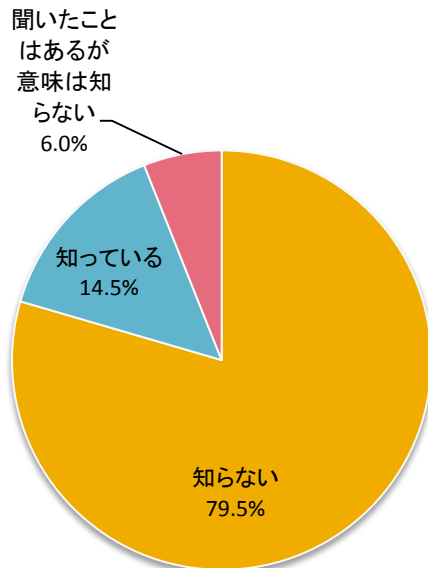
【その他の内容】

- ・特になし。飲食店は自店の経営と提供する料理の安全を考えていると思うので。客自身が注文しすぎないように考えるべき。
- ・食品があまるのであれば食事のセールをする
- ・商売にしているところは無理だと思う

Q9.東広島市の食べ切り運動20・20運動を知っていますか？

「20(にいまる)・20(にいまる)運動」とは、長野県松本市発祥の「30(さんまる)・10(いちまる)運動」の東広島版で、宴会等から出る食べ残しを削減するため、開始後20分と終了前20分を離席せずに食事を楽しむという運動です。また、家庭では毎月20日をエコクッキングの日として、冷蔵庫内のチェックをして余り物の野菜などを使った料理をすることで、食品ロス発生リスクを軽減する運動です。

順位	回答	回答数	%
1	知らない	66	79.5%
2	知っている	12	14.5%
3	聞いたことはあるが意味は知らない	5	6.0%
	合計	83	100.0%

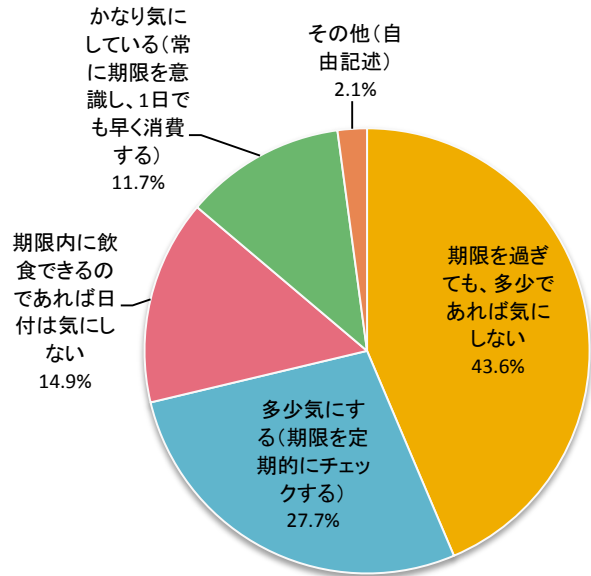



### Q10.あなたは賞味期限をどの程度気にしていますか？

「賞味期限」とは、包装状態のまま所定の環境に置いた状態で、品質が変わらずおいしく食べられる期限で、劣化が比較的遅い食料品に使われます。一般的に、3か月以内の期限は年月日で表示され、3か月を超える期限は年月で表示されます。賞味期限を過ぎたからといってすぐ食べられないわけではありません。

一方「消費期限」とは、安全に食べられる期限のことで、概ね5日以内の期限の食品に使われます。安全のために消費期限内に食べるようにしましょう。

順位	回答	回答数	%
1	期限を過ぎても、多少であれば気にしない	41	43.6%
2	多少気にする(期限を定期的にチェックする)	26	27.7%
3	期限内に飲食できるのであれば日付は気にしない	14	14.9%
4	かなり気にしている(常に期限を意識し、1日でも早く消費する)	11	11.7%
5	その他(自由記述)	2	2.1%
	合計	94	100.0%

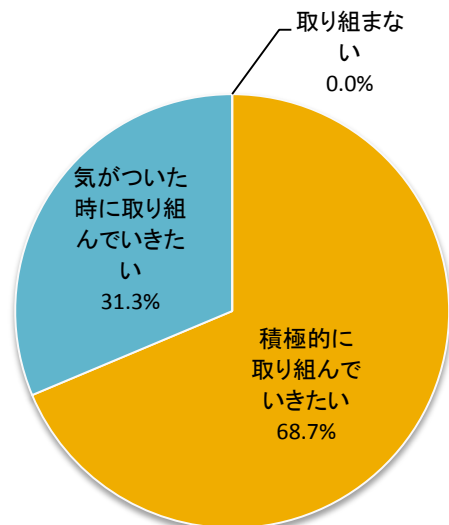


#### 【その他の内容】

- ・使う期限を決めるより製造日とおおよその期限。例えば製造日より約半年。ぐらいが良い。
- ・商品による。生物は匂いや色、卵は1ヶ月以上平気であると養鶏の友達に聞いている。他

### Q11.今後、食品ロス削減に取り組んでいきたいと思いませんか？

順位	回答	回答数	%
1	積極的に取り組んでいきたい	57	68.7%
2	気がついた時に取り組んでいきたい	26	31.3%
3	取り組まない	0	0.0%
	合計	83	100.0%





Q12.食品ロス削減に対する意見やアンケートの感想等ありましたら、自由に記入してください。

(主な回答内容)

- もったいなくはあるけども、食品は土にかえるので本質的に問題ではないように感じる。(各家庭に菜園があれば食品残渣を含めて肥料化できるので、そのようなことができる都市計画・住宅の供給をしてほしい。)気になるのは埋め立てゴミ。消費財全般について、なくてもいいものを生産・消費して経済を回していくのやめるため、良いものを長く使うことが「得」になる経済政策を東広島市では進めてほしい。
- 普段特別意識しておらず、食品ロスという言葉を目にする機会も少ないように思います。ですので、こういう取り組みがあるということが知れて勉強になったし、自分も料理する際は本当に捨てていいのか考えようと思いました。
- 20・20運動については知らなかったです。よい取り組みだと思うので、広まって欲しいです。会社の忘年会などで20・20運動ができれば、食べるのに専念できて良いだろうなあと思います。
- 期限までに売れ残ると廃棄されてしまうので、すぐ食べるのだからお店でもなるべく期限の近いものを意識して買うようにしています。子どもにも、そう話をしています。
- 小分けを行う
- 業務スーパーなどをはじめとして、量の多いコストパフォーマンスを重視した買い物になりがち、コミュニティなどで共同仕入れなどの仕組みに取り組むべき！
- 食材をたくさん買い込んだ時などは下味をつけて冷凍しておく。作りすぎない。
- 使う期限を決めるより製造日とおおよその期限。例えば製造日より約半年。ぐらいが良い。現在の法令により大手企業が改ざんするようになった。表面化してない企業も多いとおもう。製造日管理のほう理解しやすい。食べる側もその商品がまだ食べられるか判断できる感覚を養うべき。メーカーの記載日をうのみにして期限一日でも過ぎたら捨てるようにさせている現状を見直すべき。
- 食品の種類によって、賞味期限、消費期限の気になり方が違います。1年のものは数週間過ぎても食べますし、3日のものは2日過ぎると悩みます。
- 各家庭で食品ロスを減らす良い意識づけになったと思う。ただ、家庭で発生する量はスーパーや飲食店に比べると量は少ないので、企業やお店などにも食品ロスを減らす取り組みや再利用する方法などを働きかけてもらいたい。
- 店舗においては食品ロスというより売り上げととらえているお店をみかけます。たとえばかなり傷んでいる野菜を店舗にならべている。これはロスをなくすのではないです！だめな野菜は違うやり方で少しでも捨てる事にならない様に工夫してほしい。
- 規格外の野菜の販売、トレーの廃止とビニールの廃止等スーパーでのロスの削減が必要である
- スーパーの野菜売り場で、ピーマンやニンジンなど一袋に複数個入っている野菜が多いけど、1つしか必要がない時が多いのに、1つ売りは無かったり、複数個入っている方が安いから、複数個入りのやさいを買うが、結局使わず腐らせる事が多い。何故、同じコストの値段で1個売りが少ないのか。飲食店で、あきらかに量が多かったり、小腹が空いた時に定食を頼むと量が多かったり、アメリカサイズのハンバーガーを出すお店ができたけど、量が多い。濃い味付けの量が多い物はたくさん食べれない。もって帰れば、小腹が空いたときに食べたり、物によっては(白米やパン等)ペットの餌にもできるし。アメリカでは食べ残しをテイクアウトできる店が多いのにな。日本では、食中毒を出さないようにするためにテイクアウト禁止が多い気がする。あと、最近ネットニュースで、鰻や節分の太巻きがお店で多量に破棄されていると知って、もったいないと思った。破棄する前に見切りをつけて安く売れば買う人がいるのでは？
- 野菜のくずはできる限り、料理の下ごしらえのときには、汁物をつくる。
- 今回の災害を経験して、食べ物の大切さを感じました。食品ロスにならないよう、家族みんなで気をつけていきたいと思っています。
- 高齢者の場合、完食することが身体によくない場合もあり、外食の際は、残さないために、一人前を二人で食したり、食品ロスにならないようよく考えて注文するようにしている。買い物は、近くにスーパーがないのでまとめ買いをしているが、高齢者の二人暮らしになり、生鮮食品を賞味期限内に使用できないことが多々ある。冷凍できるものはしているが、なんとか良い方法がないだろうか。
- 普段から、「ケチ」と考えるのではなく「もったいない」と思うようにしています。

- ・ 何か一つの食品を1日のうちに大量消費するという、比較的新しい行事・イベントが気になります。バレンタインデーはチョコレートがある程度日持ちするので今まで意識したことがありませんでしたが、多くのスーパーが恵方巻き商戦を始めてから強い違和感を感じるようになりました。消費期限の短い食品なのに食べきれない量を製造して大量廃棄することが文化になるとは思えないし、してはいけないと思っています。
- ・ 飲食店に配慮してほしいこととして、メニューに、だいたい何人分の量なのか表示するのも一つだと思います。西条の飲食店(焼き鳥屋さん)で、サラダなど一品料理に表示してあり関心しました。
- ・ スーパーやコンビニのお弁当など売れ残ったら廃棄されてしまうのはもったいないと思います。土用の丑の日の鰻も鰻が捕れなくなったと言っている割りにスーパーでは大量に売れ残り廃棄されたそうです。食べれる分だけ消費できたら良いと思います。一人一人の心掛けが大事だと思います。
- ・ 食品を捨てるくらいなら、安く提供してほしい。全国のどこで食品があまっているかわからないので、そのような情報が見えるサイトなどを作ってほしい。そうしたら、食品も捨てなくてすむし、買う人も安く買って一石二鳥です。
- ・ 私の母は私が幼い頃から食品ロスを出す人でした。冷蔵庫の中ではいつも野菜が腐って汁を出している。父が作った野菜は、段ボールやコンテナで腐ってる。食事は作りすぎて余る。冷蔵庫、冷凍庫は、パンパンで何が入ってるかわからない。買い物は、ストックがあるにも関わらず忘れてまた買う。私はずっとそれが嫌で嫌で仕方がなかったです。野菜を作った人の気持ちを思うとこどもながらに悲しかったです。  
先日の豪雨で店に食品が並ばなくなったとき、食べ物のありがたみをひしひしと感じました。母を反面教師にして、食品のストックをチェックしたり、冷蔵庫、冷凍庫は常に生理整頓するように心がけています。ただ、こどもが小さいと食べ残しは出るし、気を付けていても、うっかり忘れることも。ただ、ロスしないように！と心がけるだけでもみなさんにして欲しいです。
- ・ 飲食店で海外のように食べ残しを持って帰れるパック等を活用して欲しい。ただしパックも土に還る製品等で環境に悪くないもの。生ゴミを土にできる機械の導入等を積極的にできたらいいと思う。
- ・ 外食をすると食べきれない量の時もたまにあり、残すことに罪悪感を感じる。このような事を減らすためにも少量の設定をしてもらえると助かると思う。
- ・ 飲食店勤めです。『食品ロス削減の取り組みもあるし、食べきれないから半分の量にしてほしい』とお客様からのご希望にお応えし、半分の量のご提供。お会計時に¥750-を¥400-にしました。『半分の金額になっていない』とお客様はご立腹。量は半分でも料理する手間暇は同じなんです。そういった事がご理解頂けずご立腹されるのであれば、量の変更をしなければ良かったかなと思った事があります。
- ・ 個人的には食べ物に対する感謝の心が大切だと思います。なんとも思わない方は残念だけど、自分のお金で買ったものだからどうしようと自分の勝手と言われるとそれまでかなと。今回の災害でもスーパーに商品がない時期もありました。なんでも手に入ることは当たり前ではないんだと考えることが大切だと思います。
- ・ 大学生の時から、同じように考えてきました。食品ロスだけでなく、必要以上にもらわない、ごみの分別やごみを減らす工夫も、かなりしている方だと思います。こういうことは、別に褒めてもらおうとか、評価されたいと思ってしているわけではありませんが、多くの人が自分にも関係のあることとして、もっと丁寧に、小さい暮らしで満足できる世の中であってほしいです。それは基本的には家庭の中で受け継がれることだと思いますが、全体的には小さい暮らしをする人とそうでない人の二極が極端になっているのかもしれないなと思います。
- ・ 自分の親は食べ物を粗末にしないようにとよくよく教えてくれました。ご飯一粒残さないようにと。ただ、自分が今同じように家族に対して対応できているかというと、できてない時もあります。子供が3人いますが、食べ残しはよくあり、私もそれを食べますが、捨ててしまう事もあります。外食の時も、考えて頼んだつもりでも残ってしまうこともあります。持って帰りたい時もありますが、今は衛生上の問題から難しいのだろうと、納得している面もあります。食品ロスを今すぐ完全に無くすことはできませんが、そこにもっとスポットライトがあたり、動き始めたら、グッと減らすことが可能であるのではと思います。食料に困ってから始めて知る、では無く、今の時点で意識をもっとかえられたら良いなと思います。
- ・ 野菜が今は値段が高いのでお店としても小分けして販売してくれていますが、常日頃から同じように販売して欲しい。人参等皮に栄養がある事を知らない人が多い。ミカンの皮等は掃除したり出来る。再利用出来ない物は土に戻す。
- ・ 根本的な感覚が違う方が多いので、削減はなかなか難しい。中には逆の考え方もかなりいる。

- 家族が食べ切れる分だけストックしたり買い物したりする事で、ゴミも減らせるし、節約にも繋がるし、冷蔵庫もギューギュー詰めにならず済むし在庫管理が容易になるし…と食品ロスの事を考えるだけで、色んなメリットが波及するように思います。  
私自身、常に意識をしているつもりでも、なかなか上手いかないのですが、これからも食品ロスの事はしっかりと考えながら生活していきたいと思っています。
- 食品ロス削減は日ごろの心掛けが大切。  
定期が曖昧な「賞味期限」表示が諸悪の根源だと思います。大半の市販食料品には賞味期限しか表示されていませんが、改めて賞味期限と消費期限の定義を明らかにし、「消費期限」も併記すべき(併記が難しい場合は「消費期限」のみ表示すべき)です。
- 私の食品ロスはお菓子を作るための材料がちよつこずつ残ること、同じ物ばかりは作らないので、そこが悩みの種。  
先日バニラオイルがあるので購入しました。いつも通りブルーの蓋の物を買って帰ると別の物、こんな失敗もありますので、不要の物が貯まることになります。
- 昔、飲食店では、残飯を豚等に与え得る為引き取ってもらっていると聞いたことがあります。いまでも行われているのでしょうか？衛生面から見れば好ましくないとは思いますが実態はどうなのか調べることも必要ではないかと思えます。食品ロス削減の目的のいちデータベースにはなりません。
- スーパーなどの売れ残り商品。原価は分かりませんが…。既にギリギリなのに50%OFFなどの一定の価格での値引きしか有りません。  
ロス考えた時に「原価」という値札でも良いのでは？といつも思います。商店を営む親戚が多い為、掛け値などという意識は人一倍強いと思います。  
また、飲み会など。適当に頼んで、大量の残るというのも問題。話す時間と、食べる時間を気にしている自治体もありますよね。全国区になって欲しいです。  
最後に、コンビニの廃棄問題。これが一番気になっています。本部の意向もあるのでしょうか。かなりのロスが出ていると聞いています。あれだけは、納得出来ません。
- 食品を堆肥化するシステムができればよいと思う。  
期限の迫った食品はこども食堂などの活動に利用してもらえるとよいと思う。
- 外食のときは、金額がかわらなくても、小盛りができるかききます。  
今は家で離乳食、幼児食を作るので、ぐちゃぐちゃにされて、残されることも多いです。それを捨てるのがすごく嫌なのですが、食べるのも抵抗があるので、どうしたものか悩みながらやっています。
- 小さい頃から食べ物を残さないように…と教えてもらっていたが、乳児を育てるにあたり、離乳食の残りは捨てるなど、最近はあまり気にしていなかったように感じた。  
仕方がないと言えばそうだが、世界に目を向けると食べられない子どももたくさんいるのだから、できるだけ食べ切れる量やメニューを考えなければいけない…と改めて感じた。
- 食べ物を残すのはお腹がすいていないから。どうしても食べたい訳ではないから。戦時中の人や昔の人は食べたくても食べれなかったと、小さい頃祖母に聞かされました。だから私も子供にそう話します。世界中には、食べたくても食べれない人がいることも。親や大人が、子供にきちんと話せば、好きなだけ食べれることが幸せだと子供もわかると思います。
- 家庭や飲食店で食品ロスが実際たくさんある事を知るととてももったいなく感じるので自分たちができる事を毎日続けたいと思う。
- 小分けの野菜等が売ってあるとそちらを買うようにしています。安くて大量に買っても使いきれないともったいないので。
- 生ゴミ処理機を使用して、肥料にすることも良いこと。使用している家庭にはもう少し特典があると嬉しいです。
- 昔から「食べ物を粗末にするとバチかあたる」と教えられてきました。野菜も肉も魚も。すべて命をいただいているので食品ロスはあってはならないと思っています。子どもたちにも、そう教えてます。食べる分だけ買う。作る。これからもそう心掛けていきたいです。

アンケートにご協力いただき、ありがとうございました。

