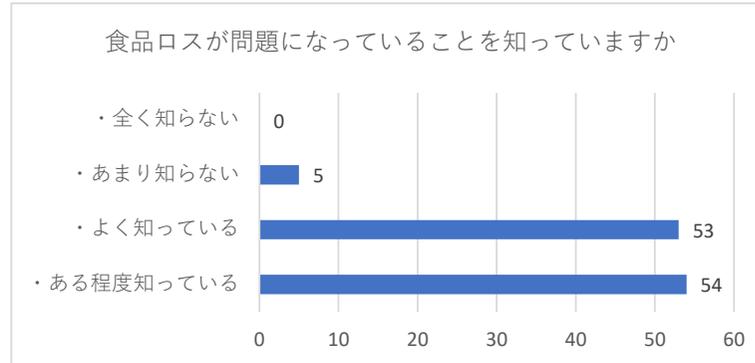


## 食品ロス削減アンケートの調査結果

市民の皆様に食品ロス削減についてのアンケートを実施いたしました。 (112名)

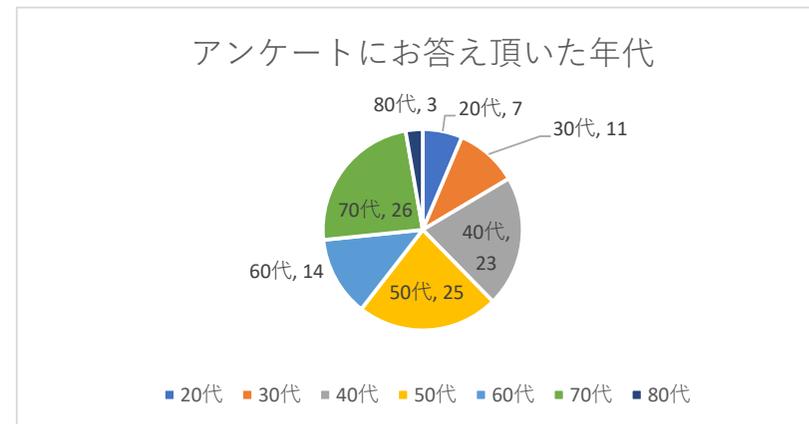
☆食品ロスが問題になっていることを知っていますか

・ある程度知っている	54
・よく知っている	53
・あまり知らない	5
・全く知らない	0



☆アンケートにお答え頂いた年代

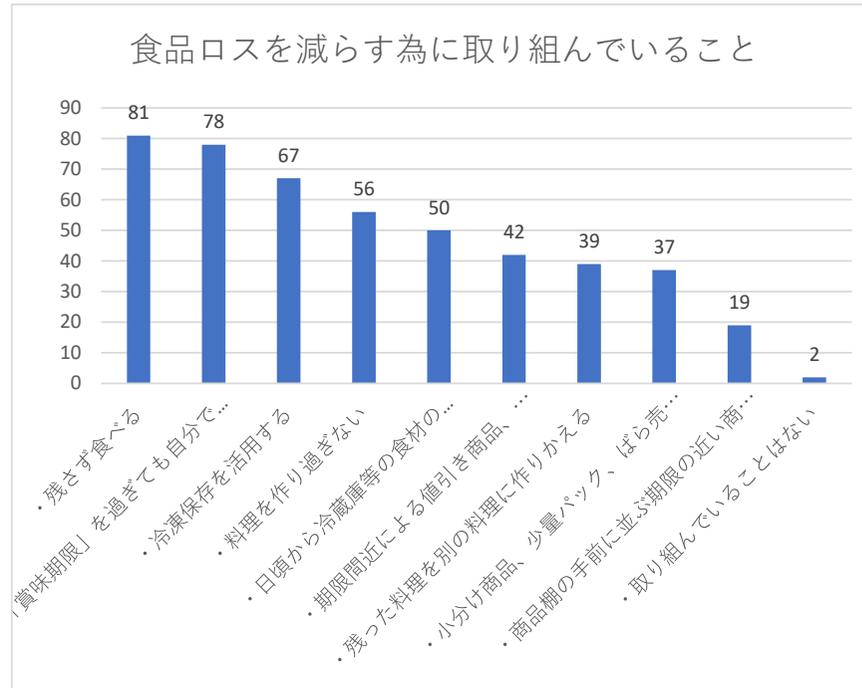
20代	7
30代	11
40代	23
50代	25
60代	14
70代	26
80代	3
無記入	1



☆食品ロスを減らすために取り組んでいること

・残さず食べる	81
・「賞味期限」を過ぎても自分で食べられるか判断する	78
・冷凍保存を活用する	67
・料理を作り過ぎない	56
・日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する	50
・期限間近による値引き商品、ポイント還元の商品を率先して選ぶ	42
・残った料理を別の料理に作りかえる	39
・小分け商品、少量パック、ばら売り等食べきれる量を購入する	37
・商品棚の手前に並ぶ期限の近い商品を購入する	19
・取り組んでいることはない	2

※複数回答

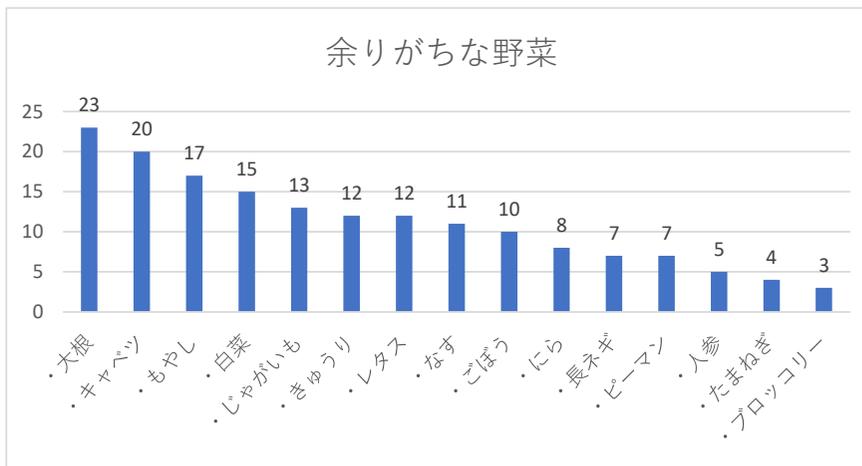


☆余りがちな野菜

・大根	23
・キャベツ	20
・もやし	17
・白菜	15
・じゃがいも	13
・きゅうり	12
・レタス	12
・なす	11
・ごぼう	10
・にら	8
・長ネギ	7
・ピーマン	7
・人参	5
・たまねぎ	4
・ブロッコリー	3

※複数回答

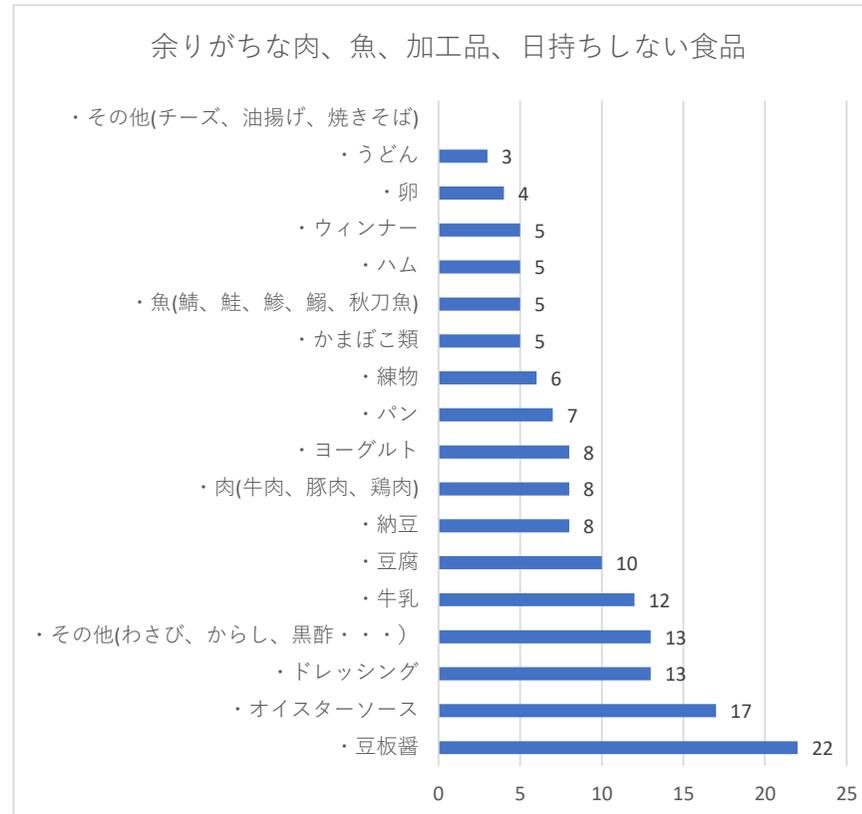
・その他(アボカド、かぼちゃ、キノコ類など・・・)



☆余りがちな肉、魚、加工品、日持ちしない食品

・豆板醤	33
・オイスターソース	22
・ドレッシング	17
・その他(わさび、からし、黒酢・・・)	13
・牛乳	13
・豆腐	12
・納豆	10
・肉(牛肉、豚肉、鶏肉)	8
・ヨーグルト	8
・パン	8
・練物	7
・かまぼこ類	6
・魚(鯖、鮭、鰹、鰯、秋刀魚)	5
・ハム	5
・ウィンナー	5
・卵	5
・うどん	4
・その他(チーズ、油揚げ、焼きそば)	3

※複数回答



アンケートにご協力いただき、ありがとうございました。

このアンケートをもとに、健康な食事づくり推進員として食品ロス削減に向けての取り組みを検討して参りたいと思います。