

# 令和4年度前期「子どもの提案」に寄せられた意見

※寄せられた意見を基本的にそのまま掲載しています。(明らかな誤字は除く)

## ①食品ロスを削減する方法、ゼロにする方法について、アイデアを募集します！(768件)

提案内容
<p>残ってしまった食材をアレンジして、そのアレンジを世に知らせることで。例えば、お米が残っていたら、お米を使っておにぎりやサラダなどが作れます。おかずの中にお米を入れるというアレンジもあります。このようなアレンジをインターネットを通じて知らせることができます。また、冷凍して明日食べるということもできます。このようなアレンジを使って食品ロスを削減することも大切です。けれど、まずは必要以上に買わない、作らない、簡単に食べ物を捨てないことが最も大切です。料理を作ってくれた人の気持ちを考えることも大切です。世の中には食べ物がなく、生活が苦しい人がたくさんいます。ご飯を食べることは当たり前ではなく、幸せなことだと感謝することも大切です。食の大切さを知ることができるフェアなどを開き、もっとたくさんの人に食に興味をもってもらえるような方法を行うと良いと思いました。</p>
<p>私は、例えば、トマトがいたんでいたら、トマトを煮てスープにしたり、ジャガイモはいたんでいるところを取り除いてポテトチップスにする。いたんでない部分を料理の材料とする。逆に、いたんで料理に使えないところを細かくして、次の野菜を育てるときの肥料とする。</p>
<p>私達中学生は、「食」についてあまり正しい知識が無い。と感じています。例えば「食品ロスが現在の社会で増えているのは知っている、たいさくやそれについての授業は無い」など、人間の体をつくる一番大切な食については、1週間の授業の中では「ほぼ、無いに等しいです。そんな今の生活の中、一年を通して意識をし、クラスと共に考えられる時間を作るため、全クラスに1つ「食についてのスローガン」を作るという事を考えました。一人ひとりが食について考え、一人ひとりがかんしゃを持って給食や毎日のご飯を食べるという事はとても大切なことだと思います。「いただきます。」や「ごちそうさまでした。」など、当たり前をしっかりとこなす事を1クラスずつ意識をする事で、食品ロスだけではなく、当たり前えのかんしゃが、当たり前に出来るようになるのではないかなと思いました。人間にとって、生きるために一生必要な「食」について、1人ひとりが考えられるような社会になり、「スローガン」が県にも1つかかけられる事で、よりよくなるのかなと思いました。</p>
<p>僕は、SDGsを専門的に活動しています。食品ロスがSDGs的に、「2、飢餓をゼロに」はもちろん、「9、産業と技術革新の基盤をつくろう」や、「12、つくる責任、つかう責任」、「14、海の豊かさを守ろう」、「15、陸の豊かさを守ろう」にも直結したりしてくるため、2030年までには持続可能な対策をしていかなければいけません。だからといってスーパーマーケットやコンビニエンスストアで売り切れずに廃棄されるものを勝手にもらうのも会社の資産なので経費の問題、材料費、税法上の問題、就業規則や雇用契約書に書かれている場合、刑法上では「業務上横領罪にあたってしまうため、なかなか産業としての食品ロスなどは減らすことができません。ただ、家庭内で対策をすることができます。家庭内での食品ロスで一番多いと思われるのが、賞味期限切れの食品の廃棄、食べることができなかった食料の廃棄などだと思います。家庭内では、あまりつかうことの少ない(缶やジャム、甘味料、調味料)物の賞味期限の紙、デジタルでの管理が最も有効的だと感じました。ただ紙に書くだけだと書いて終りになってしまうことが多いと思います。そうなるのであれば最終的には、同じになってしまい減らすことができないので、僕の提案は、市や県から食品ロス削減に向けた賞味期限管理アプリなどを開発した方が有効的なのではないかと考えました。ただ、それだけのアプリだとあまり認知が少なくあまりつかってくれる人が少ないと思います。なので僕は、管理の一かんとして「賞味期限が近づいてまだ食べていない物があるなら通知する機能を付けたり、買い物メモ機能をつけてそれと連動してタスクを終えた物は賞味期限を記入するなど、他にも家計簿機能などを付ければ、主婦なども有効的に活用できると共に一石二鳥や市や県のアプリなら安心できることといった安心感と共に、「さいたまは、こんな風に対策してるんだ!」といった印象をつけることもできるので自分の中ではとても良いと考えました。アプリを活用する以外でも、もう作ってしまった物などは、食べる以外には、どうすることもできません。日本の食品ロス570万も、1人1日当たりの食品ロス124gを少しでも減らすことができれば、全体的な積み重ねで数値を減らすことができます。そのためにも、学校の給食は、残さない、より強く毎日意識することや、この食料がある上でだれかの命も犠牲になっているので命の大切さ、恵についても大切にできる中学生になるためにも、学校の道徳や学活で食品ロスについて考える学習を学習指導要領の中にも入れたりすることも大切だと考えました。僕がここまで食品ロスについて語るの、SDGsへの結び付きもありますが、僕は普段、持病を持っていて保健室登校をしています。普段から体調が良くなく、気持ちが悪くて食欲がない時も、自分で保健室まで運んできた給食は、必ず一粒も残さず食べています。おかわりなど食品ロス削減に向けた取り組みはあまりできていないかも知れないけれど、普段の生活の中でできることを精いっぱい取組んでいきたいと思っています。</p>
<p>・食べきれない量は買わない ・お店の場合は1日0食まで決めておく ・スーパー等であまった食品は、無料でくばったり、半額などではなく、半額以下にするなど、手にとりやすいねだんにひき下げる ・リサイクルする(物にする) ・ホームレスの方に分ける ・残り物パーティを開いて、残り物を出してみんなで食べる(人数によってはちゅうせん) ・残り物をカスタムして、SNSで発信してもらう(そしたらそのお店にたくさん人が来るかもしれない)</p>
<p>残した食品を回収して、動物たちのためのエサに利用したり、肥料などに利用する方法は、どうでしょうか。食品を残した後、多くの人は、ゴミに捨てます。それは、食品ロスへの意識が低いからではないでしょうか。ゴミの分別などは、多くの人できていますよね。それは、しっかりと「これはこのゴミ、あれはあのゴミ」というように決まっています。どう分別するのが、分かるからだと思います。ですが、食べ物は、いまいちよく分かりません。なので、そこを改善して、食品の残りも分別して、回収ができるようになれば、食品への意識も高まり、再利用できて、食品ロスを削減できると思います。そうすれば、最初に述べた、えさや肥料などに再利用でき、メリットも多いと思います。ぜひ検討してください。</p>
<p>私は給食の量が多いのではないかと感じました。中学生は食べ盛り時期ですが、みんなが山盛りのご飯を食べるところを見たことがありません。むしろ、減らしている人の方が多いと感じました。また、おかわりも全員しているわけではないので、給食がいつも余ってしまっています。そこで私は、余りの物を「子ども食堂」に寄付すると良いのではないかと考えました。「子ども食堂」というのは子どもたちがアットホームな環境でコミュニケーションを取りながら孤食を防ぐことのできる施設です。最近ではコロナの影響もあってテイクアウトの施設も増えてきています。「子ども食堂」は孤食を防ぐだけでなく、とても安い値段でご飯を食べられることから貧しい家庭の子どもにとってはとてもありがたい話です。しかし、「子ども食堂」を運営する側は格安で営業しているため少し不便なところもあると思います。そこで、私たちが食べる給食の量を調べて余った分の食材(調理済みではないもの)を「子ども食堂」に、寄付することで「子ども食堂」を運営している方々もあまりお金に困らずに安心して運営することができ、食品ロスも少なくなると思います。</p>
<p>1日目 コンビニエンス・ストアなどであまりそうな物、賞味期限が近いものを回収する→その日のうちに冷凍 2日目 帰宅ラッシュの時間帯に、駅等で移動販売車に、冷凍した物を入れて、安く売る。 ・手早くご飯を済ませたいという人に便利→利点 ・食品ロスを削減したという良い気持ち→利点 ・売ったことによるお金を市民や、市のために使える→利点</p>

提案内容
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物に困っている人たちに無料で配布する。</li> <li>・食べ残してしまったものはラップを使って保存するなど残さず食べるようにする。</li> <li>・食べ残してしまったものをアレンジ料理にして食べる。</li> </ul> <p>〈例〉 残ったじゃがいもをじゃがバターにしておいしくいただく。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・レストランやコンビニで残ってしまって賞味期限がまだきれていないものをもってお金がなくてご飯が食べられない人たちにお弁当を残った食べ物を使って無料でわたして、食品ロスや栄養失調を少しでもおさえられる効果を出す。</li> </ul>
<p>レストランでは、メニューを注文するときに量を減らして注文することができるようにする⇒頼んだものが食べ切れずに残ってしまうことが減る</p>
<p>食品ロスを削減しようと呼びかける条例を作る。</p> <p>事業の方が食品ロスが多いことから関連させて、給食やレストランなどがある。まず給食から考える。給食には苦手なものがある人がいるから食品ロスがでる。よって弁当にする。しかし忙しい親もいる。そういう人だけ給食にすると食品ロスが少しは減る。次にレストランを考える。レストランの食の中には苦手なものがある人がいる。よって、「〇〇をぬいて」とお願いすることが出来ればよい。そして余った食材は、そんなに期限が長いものはあまりない。その食材は日本国内にも貧困な人はいるはずであるため、そういう人に渡す。また、か畜などのえさにすればよい。そうするとまた食品ロスがへる。と私は考えています。</p>
<p>食べれるだけの分の食材を買う。その食材も消費期限を長いものを選ぶ。そうすることで少しでも食べれなくなるものを少なくすることができる。他にも賞味期限がきれても、冷蔵庫に入れておけば少しは味が持つかもしれない。でも魚などは難しいと思う。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・買い物をするときに消費期限の近い物を買う。また売る側も消費期限が近い物を買ってもらえるように工夫する。例えば近いものを買って割引がある、遠いものを売らない。その日仕入れたものをその日のうちに完売させるなど。</li> <li>・自分たちがどれだけ食べることができるか理解し、自分に合った量だけ買う</li> <li>・大食い芸人や大食い番組があるが、そのような企画をなくす。そしてその分の食料を飢餓の子どもたちに与える。</li> </ul>
<p>街中等に「食品ロスを防ごう」というようなポスターをはることで食品ロスという言葉が身近になると思う。また、そのようなポスターをつくる時に、街中の小・中・高の学校で作ったポスターをはるとそのポスターの存在がより身近になり、意識できるようになると思う。また、学校の給食等でその学年にあった食べる量を考えて出し、どれくらい残っているか残っていないかの統計をとって食事の量を考えて出せばもっとロスがへると思う。少し手間がかかるのでそこは学校によってかえていくべきだと思う。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を盛ってもらうとき、食べきれなさそうな場合は少なめに盛ってもらう。配ぜんしきれなかった食べ物があるときはおかわりなどをして食べ切る、などすると給食のロスがなくなると思う。</li> <li>・飲食店で注文するとき、「〇〇の食品を抜いてほしい」というリクエストをできるようにしたり、食べ残してしまったものを容器に入れて持ち帰れるようにしたりするのも食品ロスの削減に有効だと思う。</li> </ul>
<p>「賞味期限」を少し（1、2日ほど）過ぎたものは、まだ安全に食べられない訳ではないので、なるべく食べる。自分や家族が食べる量以上の量を買わずに。また、もし買ってしまったとしても、きちんと食べる。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・アプリなどをつくって住民が廃棄したごみの量をデータ化し、それに応じて買い物で使えるポイントを配布する。</li> <li>・消費者に、賞味期限の近いものから買うよう商店で知らせる。</li> <li>・少しキズがあったりするだけで味に問題がなくても捨てられてしまうという食材を、いろいろな場所で販売する。</li> <li>・買う食材の量を消費者に分かりやすく、消費者が調節できるようにするために、一世帯ごとの消費量を計算するシステムをつくる。→消費者が自分たちにちょうどいい量を自覚できる</li> <li>・飲食店で食べ残した料理などを持ち帰れるような環境・物品を整える。</li> <li>・小、中学校で食品ロスに関する教育を充実させる。</li> </ul>
<p>好き嫌いは1人ひとりちがうけど、ずっと残っていると食品ロスは変わらない。でも、みんなが少しでも食べることで自分が少ししか食べていないけど、とても食品ロスを減らすことができる。そのためには、学校で自分が少しでも残しを減らすことを呼びかけ、みんなで残しを減らす取り組みをするべきだと思う。</p>
<p>食料品を扱う店で野菜や肉、魚などを袋売りししないで「グラム売り」にしたり、少しずつ袋につめたりして、たくさん欲しい人は、たくさん買い、少なくとも良い人は、買う量を少なくすれば良いと思う。また、商品を「～セット」のような形にしないで、ばら売りにすれば良いと思う。それは、そのセットの中には、自分の欲していない、物を含まれていて、その不必要なものを処分することにつながるからです。他にも、店が1回で仕入れる商品の数を減らし、回数を増やせば、商品が余ったときに仕入れないなど店で賞味期限が切れてしまうものが減ると思います。</p>
<p>学校の給食での残飯・残しが多い。1日1クラス約1キログラムだとすると、1年生で1×9＝9キログラム、中学校全体で9×3＝27キログラム、それが年単位になるとほう大な量になるので、配膳する量を見直すべき。フードバンクなどの社会的活動に協力するように県で努めていくべき。ポスターなどを作り、議会などでこの議題を取り上げる必要がある。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンビニエンスストアやスーパーマーケットなどにフードバンクのための設置を義務化し、出来るだけ食品ロスをなくす。</li> <li>・家庭では、計画的に食品を買って、食べ残しをしないよう、テレビのCMやポスターで呼びかける。</li> <li>・埼玉の学校では、社会や総合の授業に食品ロスについての議論の授業を義務化し、小さい頃から食品ロスはもったいないことで、減らしていくべきだという意識を植えつける。</li> <li>・レストランでは、一定量以上の食べ残しをしたら軽い罰金を払わせ、食品ロスを防止する。</li> </ul>
<p>それぞれの地域ごとによって、食品ロスをゼロにすることを目的とした団体をつくってもらい、割あてられた地域での、いくらの食品がすてられているかの、調査をしていただき、地域ごとでの目標値をたててもらい、目標値以上の食品のロスをしつづけた地域の住民には、団体から直接に警告してもらい、住民の意識をたかめていくようにする。またそこで、ランキングづけをすることによって、それぞれの団体内での対抗意識をたかめてごみの量のさくげんにつなげていく、企画をかいさいする。</p>
<p>食品ロスを削減するには、飲食店で全て食べた人に割引をすればよいと思う。さらに、食べれなかった分は持ち帰れるようにすることも必要だと思う。完食した人に割引をすれば、持ち帰れるようになったり、完食するようになると思う。</p>

提案内容
<p>自分の食べれると思う量だけ買い、むだなものは買わない。なるべく消費期限が早いものを買ひ、早いものがロスとにならないようにする。日頃から与えられた食べ物を残さずに食べ。またこれを残したら貧乏な人に申し訳ないと思うようにするなど…。自分が豊富な物を食べれていることに感謝し、アフリカの地域の子どものために「ユニセフ」に募金する。少しでもいいので、全員が募金すればたくさん集まると思ったから。</p>
<p>給食の量について。私のクラスでは、皿に入れて残してしまったものはバケツに入れることになっています。意識改善も必要だと思うので、食べきれない分は取らないようながすポスターなどがあればと思います。他には学級文庫などに食品ロスについての福祉本などがあると食品ロスを削減するのに協力してくれる人が増えるのではないかと思います。</p>
<p>しょう味きげんの短いやつを、あまりつからず、しょう味きげんの長いものをたくさんスーパーで売ればいいと思います。弁当を作るときの材料は、まずしい国とかに送って、役立てればいいと思います。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>スーパーマーケットで消費期限が近いものを、スーパーマーケット側は割引をしたり、消費者側はそういうものをなるべく買うようにして、スーパーから、捨てられる食料の数を減らす。</li> <li>給食のとき、一人ひとりに配られたご飯をのこさないように意識したり、おかわりをする人も自分がちゃんと食べられるのか考えてからおかわりする。</li> </ul>
<p>買い物をするときに、無理やりたくさん買うのではなく、買うものを先に決めてから、自分や自分の家族が食べることでできる量を買うようにする。買ったものが食べられなくなった時はその食べ物を料理に入れりして残さずに食べる。お店で賞味期限がせまり、もう捨てなければならなくなったものは、安く売って、人に買ってもらうようにする。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>給食はバイキング形式にすべきだと思う。自分で食べられると思う分だけ。野菜は固定で。</li> <li>仮にフードロスが出たら、畜産業にし料として役立てるべきだと思う。</li> <li>みんなが食べようと思える、おいしい料理を作れるようにする。→給食：栄養もとれながら、おいしいものにする。家庭：市民図書館に料理本を置く。薄くてもいいから、全家庭に料理本を配布する。</li> <li>市のホームページで、日ごとに朝、昼、夕食のレシピと作り方を載せる。</li> <li>お弁当を持参し、食べれる量だけ。食べれなかった分は、家で自分で食べるか、親に食べてもらう。</li> <li>キリスト教でなくても、一食ずつ食事に感謝して礼をする。</li> </ul>
<p>昼食時に初めから食べる量だけ買う、はいぜんするようにする。また、学校内でも先生が食品ロスの削減を呼びかけたり、生徒どうしても食品ロスしないように呼びかけ合う。また、食品ロスを削減するために給食などの量を記録し、必要最低限の量だけを箱に入れるようにし、徐々に量を減らしていくように努める。</p>
<p>町の中にフードロス削減に関するポスターをはり、地域の人々に呼びかける。</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>削減につながる、簡単にできることなどを具体的に提示</li> <li>世界の貧困問題の現状を伝える。</li> </ul>
<p>正当な理由も無く、食品ロスをした場合、罰則をかすというような条例をせいでいいと思います。このような条例をせいでいいことで、食品ロスの減少につながるというメリットが考えられます。ただ、このような条例をせいでいい上で、家庭内までのかんしをすることが難しいという議題があります。</p>
<p>日本自体は、輸入が多いので、食料品の輸入を減らして、栄養不足の人々に供給される食料品を増やす。また、私たちができる取り組みとして、消費期限が近いものから買っていくことが考えられる。また、食べれるものだけ買う、つくるということも考えられる。</p>
<p>大盛小盛並盛と多さを分けて選ぶ。家なら作る人に直で言う。給食なら当番に多さをいう。外食なら減らしてもらうか家族に食べてもらう。</p>
<p>自分は好き嫌いがあるのでなるべく多くたべる スーパーなどで自分の食べられる量をかう→経験はいぶんを考える</p>
<p>事業系の食品ロスは、消費期限が切れそうなものか賞味期限が切れそうなものを割引したり、安くしたりすることで売れのこりを少なくできるようにする。そして、家庭系の食品ロスは一度で食べきれないような量をつくらず、一回に多く買すぎないようにする。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味きげんが近い食品を安く売る。・1パックに入っている量を少なくする。・売れ残ったものをかちくにあげる。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>コンビニやスーパー、レストランなどの売れ残りを、所得の少ない家庭や施設へ届ける。</li> <li>給食の余りをコンポストにして、農家や自分達の畑の肥料にする。(家庭・企業でも行う。)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>余った食材は次の食事に利用する。</li> <li>レストランなどでは作り置きせず注文を受けてから料理を作るようにする。</li> <li>コンビニで賞味期限が近いものを割引販売し、国が補助金を出すようにする。</li> <li>農作物は価格が安すぎると出荷されずに捨てられることがある。そこで、価格が安すぎる時は国は包装費用などを補助して、もれなく、消費者に届けられるようにする。</li> </ul>
<p>まず学校で月一でHRのときに賞味期限が近いレトルト食品や冷凍食品を持ってきて集める。またはレトルト食品を入れる箱を教室や食堂に設ける。学校で委員会を設け議論しポスターをつくる。</p>

提案内容

食品ロスは、事業系食品ロスと、家庭系食品ロスに分けられます。家庭系食品ロスの削減のためには、各家庭が食べる分だけつくり、必要な材料だけ買うことや、近いうちに食べるものは賞味期限が近いものを買うことなどがあげられます。事業系食品ロスの削減のためには、規格外品の活用（加工品等への利用、安価で販売する、フードバンクへ寄付する）や、完食できるメニューをつくる（小容量のメニュー、ばら売り）ことなどがあげられます。また、賞味期限が切れた食品をセールにすることで、食品ロス削減にもつながるでしょう。

私たちの学校の給食は1クラス分の量は多いのですが、おかわりする人が少ないので、たくさんの食量が廃棄されていると思います。そこで、残った分の給食をお弁当にして勉強や部活で帰りが遅くなる人たちにくばれば良いと思います。それをいろんな学校でおこなえば学校の食量廃棄がゼロになると考えます。もしもそれでも余ってしまうなら、一般の人に売るのもいいかもしれません。

賞味期限、消費期限が近い商品は値下げをして売る制度を拡大させる。

私のクラスでは毎日食べ残しが出ています。私は食べ残し以外の清潔な食べ物を捨てないために考えたのが3つあります。

- ①余った給食などをタッパーなどの容器に入れて冷凍させて保管する
  - ②フードバンクに出す（①の方法で）
  - ③形が変であったり、包装の物が傷ついてしまったなどの理由で捨てられる食べ物をスーパーマーケットなどで一般販売する（コーナー化させるなどして）→安いのに食べ物に問題はない！世の主婦達など需要は大いにある！
- ③は是非現実化させてほしいです。現実化が成功すれば食品ロスも減り、国民も喜び、まさに一石二鳥です。

食べられず捨てられてしまう食品のために、外出での食事は予約のみとして必要な分の食材を買い取るようにする。買い物に行く前に冷蔵庫の中を確認し、必要な分だけ買うようにする。早く使う場合には賞味期限の早いものを買うようにする。野菜などを過剰供給しないようにする。消費期限と賞味期限の違いについて良く知る。食材が余ったら使い切る工夫をする。食べ切れなかったものは保存し、保存していることを忘れないよう冷蔵庫の手前に置いておく。週1であまった食材を使い切る日をつくり使いかけの食材が増えてしまわないようにする。

いつもの給食の量に一人あたり茶わん一杯分を加えたものを食べて食品ロスの多さを身に染みて感じることによって個人個人が食品ロスの削減に努めてくれると思う。

私は食品ロスを急に減らすことができないと思います。なので、家、そして学校の給食から取り組んでいきたいと考えます。家では賞味期限が近いものから食べることが大切だと思います。よく、すてられているのは冷蔵庫の奥にしまっておいたものが多かったからです。学校の給食では、『少なめ、多め』を言ったり、カードをつくってしずかに伝える方法が良いと思います。コロナ対策のためカードをつくって小学校で試したら、ロスが半分以下なくなりました。自分だけでなく、みんなにも食品ロスを減らす取り組みをやってほしいと思います。

- ・賞味期限が早いものから。・苦手なものはまず少しづつ。・お店でごはんを提供するとき、たくあんなどは選択制にする。
- ・食品ロスについて各家庭に1枚紙を配る。又はCMで宣伝する。・お店で食べ残したものをできるだけ持ち帰りできるようにする。・量の中・大・特大ではなくても入れるなど。・各家庭で食品ロスを記入し目で見えるようにする。

- ・人々がダイエット等に使う健康管理アプリに、『食べられる量測定機能』を導入し、月、曜日、日付ごとに食べられる量を入力し、それで平均を出し、そこに体調などを加味し、食べられる量をAIによって計算し、家庭の料理をつくる量の判断材料の1つにもらえるようにする。
- ・家庭で出た生ゴミ、工場などで出た産業廃棄物等を市、県、国に回収してもらい、バイオマス発電の原・燃料に利用する、そして回収してもらうことでポイントが貯まるようにして、そのポイントで、様々な、物品、サービスなどが受けられるような、サービスをつくる。

食品ロスをゼロにする方法として、工場や畑で残った訳あり食品などを普通の商品よりも割安でうる、「訳あり商品専門店」をつくとよいと思った。それによって「品質はそんなに気にしないが、安いのがいい」という人と、「品質はよいのがいい」という人で買いに行く方向がわかるためみんなの家計が助かる点で便利だと思った。

まず食品を買う量、食べる量を考えて調節したり、などそもそも消費する量を少なくする。そして食品の消費税を上げて食品の値段を高くすることで、ムダな食べ物を買うことが少なくなり、食品ロスが少なくなる。また、食べ物を1日や1食など少ない量単位で買うことができるように少ない量ずつ売るようにする。それでも余った食べ物などはなるべく再利用したり、家畜のえさに使うようにする。

ロスした食品を「はっこう」させたりして家畜や農業のひりょうにして、農業などに生かすことによってじゅんかん型を目指し、食品ロスを減らすのではなく食品ロスを活用して他の産業などにいかすようにすることを提案します。

- ・レストランやコンビニ、スーパーマーケットでは、自分の要望や自分が食べられると思う量を買う。そのような食品を選ぶ。
  - ・食べ残された食品をそのまま何も使わずに廃棄するのではなく、肥料として利用する。
- 以上の方法を伝えるために、食品ロス削減をうたえるポスターなどを作ったり、テレビで宣伝したりする。また、最近情報の発信力に大きな影響を与えているインターネットなどのメディアも活用する。

ごみの分別を、細かくして、「まだ食べられる食品」や、「もう食べられない食品」などといったわくを作り、食べられる食品が燃やされることを防ぐ。家庭や事業から集められた食品は、価格を安くして売ったり、食料を必要としている人に送ったりする。また、もう食べられない食品は、畑などの肥料にしたり、バイオマス発電に使ったりする。そして、僕たち消費者が、食品を買う時、必要な量だけ買うことや賞味期限を確認することと、組み合わせれば、食品ロスは、解消されると思う。

提案内容
<p>ごみの分別に、「食品ロスになりそうなゴミ」（食べ物）をついかして、ふつうのゴミと、食品ロスのゴミを分けることができるため、食品ロスとして、回収されたゴミを、ひりょうにしたり、土にかえしたりすることで、すべての食品ロスのゴミが、なくなるまたは、へるから。</p>
<p>輸入（食べ物）をへらし、価格を高くすると、のこしたくなくなり、日本のちん金も上がって経済も成長する。</p>
<p>家庭や事業で余った残飯や食材を発酵させたりこなごなにしたりして家畜の飼料や畑の肥料に利用したりする。（→残飯を利用しているので通常の肥料より安くなるうえ、食品ロスも減らせる）</p>
<p>製造している会社が少しだけでも量を減らし、足りなかったらつくれば良いと思う。学校などの給食でも年間が残ってしまった量の半分の量を学校の給食の量にするなど、ちょうどよくなるように調節する。賞味期限がギリギリな食品は地域で安く売ったり、くばったりする。残ってしまった野菜や果物は肥料に出来ればする。</p>
<p>何処残すのか？ →量が多い。→食べるだけ買う。→賞味、消費期限。（売れ残る）→売れ残らないようにするには？日本国の平均食事を調べて、その分だけ作る。（その分だけ作物を作ってもらおう。）→時間がない。食事時間を調べ、その分だけつくる。 結論 量が多いや、賞味期限、時間がないなどの影響で、食品ロスが生まれる。量が多いとは多く買っているということなので食べるだけ買う。すると売れのこりが出る。賞味期限をすぎると売れ残りが生ずる。日本人の平均食事を調べ、第一次産業の人にその分だけ作ってもらおう。</p>
<p>①自分の食べれる量を見きわめて食べる。②体に害がないのなら、一口は食べる。③食べ物で遊ばない、無駄使いをしない。 ④食品を作る側もおいしくなるよう心がける。⑤食べ物を作ってくれる人々に感謝をする。⑥①～⑤をふまえ、食品ロスをしないという心がけが必要。食品ロスをゼロにすることは非常に難しいことではあるが、①～⑥をしっかりとやれば食品ロスを削減することはできると思います。</p>
<p>①食べられる分だけを買う。②余った食料を食べ物に困っている国へ送る。③賞味期限が近い食品は値段を下げる。④食べ物の大切さを広める。 ⑤給食を残さないようにする。⑥嫌いな物も少しは食べるようにする。⑦生産量を調整する。</p>
<p>食べ物の余った部分を料理に使う。また、食い過ぎた場合やいらぬ物は、難民に送る。</p>
<p>。ドギーバッグの普及や食べ残しの持ち帰りを推進する。→飲食店や百貨などに置く。持ち帰るための容器を無料にする。・フードドライブを積極的に行う。・食品ロスの現状や、家庭でできる対策を知ってもらう。→動画にして見てもらう。・小学校の教育で食品ロスのことを入れる。→みんなに発信。（僕のいた川口市の小学校では、食品ロスの勉強を総合のときにしていました。）</p>
<p>家畜にエサとして与え、育てる。少し少なめにつくる。お弁当など、買いか買われないかわからない商品はあまり作らず、長期保存ができる商品に変え、多く置き、保存期間が終わりそうになったら安くして売るとの置く商品や、売り方の工夫をする 必要最低限のものしか買わない。自分や相手がどのくらい食べるのかをわかっておく。他に使えることはないか。（例：白米、おかずが余った時に、弁当を作るなど）</p>
<p>学校の給食などで出た残りものを家畜の飼料として使うことです。健康に配慮されている給食なら動物にあげることができると思います。その料理のまま食べさせなくてもちゃんと加工すればいいと思います。動物には食べれないものもあるのかもしれませんが少しでもそのまま捨てるものが減ればいいと思います。動物が食べることができない時はできるものは乾燥させて肥料にし、農家が使用することができるようにすると思います。</p>
<p>できるだけ店で売る量を少なくする。（大量に商品を多くのを止める） 売れないものは、すぐにやめる。過じょうに作りすぎないようにする</p>
<p>廃棄された食べ物を畑にばらまき、栄養分として再利用する。まだ食べられる食品を貧しく食べ物が買えない人に提示する。好ききらいをなるべくなくす。スーパーマーケットなどで食品を買うときに、一人ひとりが買すぎないように注意する。一人ひとりが真面目に食品ロスについて考えるようにする。→意見をみんなに広める。みんなが食品ロスについての見解を深めて、食品ロスについて知る。</p>
<p>・スーパーマーケットやコンビニなどで食品を買うときは、賞味期限や消費期限の近いものから取るようにする。 ■実践してもらうために ・スーパーマーケットやコンビニでは、期限の近い物を、手前に置く。また、値段を下げたり、下げたものを目につくような所に置いたりするようにする。</p>
<p>食品製造中に廃棄される物は形がくずれていて、製品として出荷できない物が多いので、市内の道の駅、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、JAなどに不ぞろい商品として売る。 いろんな所に多く置くことで、普段の生活でも安く買うことができるためロスが減ると思う。</p>
<p>食品を実際に作っている人の心を考える事で、その大変さを伝えるためにも、その職場で実際に体験してみるといったようなキャンペーンを行う。事業系の食品ロスが半分以上を占めていてとても多いため、余った食べものは、動物に与える肥料として有効に理用する。一気に大量に作ったりするのはなく求められた分だけを作るようにする。</p>

提案内容
<p>日本の食品ロスの46%を占める家庭系のもの解決策。          ・給食は、自分が食べられる分だけよそってもらおう。余っている分はおかわりにまわす。          ・家庭では食べられる分しか買わない。たとえ安くても、残ってしまう可能性のあるものは買わない。          ・消費期限が近いものから食べる。もし、賞味期限が過ぎてても、食べられそうなら、加熱などをして食べる。</p> <p>日本の食品ロスの54%を占める事業系のもの解決策。          ・ある程度保存が利く菓子類やかんづめなどは売れ残った場合、難民の国に送る。保存が効かないお弁当類や魚・肉などは、値段を安く設定し、売れ残りがでないようにする。</p>
<p>家庭での食事では、例えば、ご飯であれば、最初は、少ない量を自分の茶碗に盛って、もし足りなければ、あとから追加する、というように、最初から多くは盛らないということで、家庭内での食品ロスは防げると思う。また、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで、賞味・消費期限が切れてしまった物は、他の国に届けたりすればいいと思います。</p>
<p>(アイデアその1) 給食の時間に、食べる量を自分で調節できるようにする。(アイデアその2) 事前申告制で、日によってお弁当か給食か選べるようにする。(アイデアその3) 市のホームページ等で、普段は捨てられてしまう部分等を使った料理のレシピを公開する。(アイデアその4) 買い物に行く前に冷蔵庫の中を写真等で見られるようにし、必要なものだけ買い足すようにする。</p>
<p>①学校給食の量を自分で調節できるようにする。②冷蔵庫の中にある材料をリストにまとめて、 unnecessaryなものは、たとえ安くても買わない。③学校の給食か、家からお弁当を持っていくかを選べるようにする。④料理であまった食べ物を活用して、料理をする。→そのレシピをネット上に公開する。⑤野菜や果物などを、賞味期限や消費期限の近いものから順番に冷蔵庫に並べる。</p>
<p>さいたま市内のスーパーやコンビニなどで、フードバンクの設備をととのえる。(→まだ捨てられていない食品のうち、まだ期限をすぎているものを難民支援団体などに寄付できる)          また、この活動を、広告版などで大々的に宣伝し、もっと多くの人に食品ロスのことを知ってもらう。</p>
<p>給食の場合、自分が食べられる分だけ自分で盛る。          家の場合、残ったものは冷凍して次に食べる時に使ったり、余った野菜は漬け物にして食べる。</p>
<p>・自給自足(一部の食材)をし、自分が作り、自分が使うということが思えば食品ロスは減るのではないか。          ・自分が食べれる量だけ食材を買う。</p>
<p>・形が整っていないくても、味や品質などに問題のない、野菜を売り出す。          ・レストランや、飲食店で、食べきれずに、残したものは、持ち帰ることができるシステムをつくる。</p>
<p>・食べられる分だけ取る。・今、これだけ食品ロスをしているのだから、供給を減らしても、支障はでないと思う。もし、支障が出るのならば、保存食庫のようなものを開発して、供給が追いつかないときに保存食庫から供給する。・ゼロにすることはほぼ不可能だと思うけど減らすことはできる。ゼロにするためには自分は対策をしようと思っても、自分だけじゃほとんどその努力はむだになると思ってしまう。だから、そのように対策をする人に100円のカードなどの賞品をわたす。・この世の中には食べ物を食べたくても、食べられない人たちがいる。→CMでこの映像を流す⇒深くさ</p>
<p>余った食品を安く売ったり、孤児院にまわしたり、あまり、作物を取らないようにする。賞味期限がきれたものは、たい肥にできるものは、たい肥にし、それでも余った物は、焼却して体積を減らす。</p>
<p>食品を最低限つくらないようにする。多くつくってしまった場合は家畜のえさとしてつかう。賞味期限が切れていて、消費期限が、切れてなかった場合はできるだけ食べるように心がけるために、ポスターなどでうったえる。</p>
<p>・最初は少なめにつくって、それを食べる。そして足りなかったらまたつくって食べるを繰り返す。          ・賞味期限が近いものを買って、賞味期限が近いものから食べる。          ・消費期限がきれてなくて、賞味期限がきれているものでも捨てずに食べる。</p>
<p>家庭で食品ロスを減らすには、食べる分、作る分だけ買えばいいと思います。          他にも、賞味期限が近づいている商品にも目を向けられたいと思います。店で食品ロスを減らすには、残った食べ物を、無料で提供してみたり、食べ物のいらぬ部分などを他のものに再利用してみるのもいいと思います。          家庭で食品ロスを減らすということは良い事だけど、家庭だけでなく、色々な場面、場所で食品ロスを減らせる、ということ呼びかけたいと思います。</p>
<p>食べ残したらもっと食べたい人にあげる。生ゴミを畑の肥料にする。食べ物がなくて困っている人にあげる。必要ではない食べ物を買わない。</p>
<p>家畜の飼料にする。(反すうをしなない豚など) 栄養だけをとり、点てきを使う。(米の炭水化物を、ブドウ糖にして保管するなど) 生ごみを発酵させる機械で、堆肥をつくり、牧草・飼料の生産に使う。(循環型)</p>
<p>スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの期限が切れてしまう食べ物を減らすには、昼の時間など混雑している時以外は注文してから作るようにすればいいと思います。それなら食べ物をむだにすることはなく、客側としてもできたての物を買うことができるからです。          また、家庭での食品ロスについては、野菜などは買ったらすぐに長く保存できる状態にし、肉や魚は爆買いをせずに、その日のうちに消費できる量を買う。保存がきかない物は少したりないくらいで、たりない分は、家に残ってしまっている食べ物を消費するということをするれば良いと思います。</p>
<p>・賞味期限の近いものや、賞味期限が切れているが食べても安全性に問題がないものなど、訳ありの賞品を安価で売り出す。・レストランなどで、料理に使う食材に形は悪いが、おいしく食べることの野菜を使う。</p>
<p>給食を食べれる量にしておかわりをたくさんする。あまりたくさん量のごはんをつくらない。(残さない程度) さいていげんのかいものをする。給食でたくさんのおかわり(食べきれない)をいれない 肥料にする</p>

提案内容
食品ロスについては出てしまうのは仕方がないことなので、そのロスとして出た食品を動物の飼料に使ったり再加工して最終的にはなくしていくのが一番良いと思う。
学校の給食を廃止してお弁当にかえる。給食などを日持ちする保存食にかえる。形が整っていないくても、値段を安くして売りさばく。食べない食品をフードバンクに寄付する。
食品ロスになりそうな食品を無料で食べ物を必要としている人にわたす
学校給食で、1ヵ月出された給食をすべて食べきれたら、賞をあげる。
お店で食品をつくる量を減らす。賞味期限を近い物を安く売る。残った食品は家畜のえさにする。リサイクルして別の物に変える。
スーパーマーケットなどで、消費期限、賞味期限が短いものは、割引きをして売り、できるだけ消費者に買ってもらうようにする。そして、消費者については、自分が食べられる量だけを買うことをスーパーマーケットや、レストランでお客さんに呼びかける活動を行う。
<ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロスを削減するためには、1つひとつが個別の袋に入れられているのを買う。</li> <li>消費できる日数や人数を考えて、前もってたくさん買すぎないようにする。</li> <li>消費期限などを買った後などに大きめに記入して、食品ロスを防げるように気をつける。</li> </ul>
〈家〉→食べられる量を自分でよそう。カットされている野菜などを買う。賞味・消費期限の近いものから食べる。長持ちするものを買う。〈レストラン・スーパーなど〉→量を選べるようにする。カット野菜などを増やす。賞味・消費期限が近いものを前に置く、安売りする。
長く、保存できるものをつくる。食べれる分じゃなくて、少し、少ないかとも思うような量にする。時間があったら、すぐすてずに、あとで食べたりとか、少しずつなにかをしながら食べて、食べきる。
スーパーマーケットなどの特売に行かない。(質が悪いし、買すぎる人がいるから。金のむだ。)
食品をスーパーマーケットや家で作るときにまずは少なめに作ったりなかったら、またその分作ったり、または、我慢したりする。そうすることでスーパーマーケットでは、売れ残った心配をしなくていいし、少なく作ることで希少価値が上がるかもしれないし、家では食品を食べられる分だけ作るので食費を多少おさえられるし、また、食べるのを我慢したら、食べ過ぎ防止になって健康にもいいし、ダイエットにもなると思う。
食品ロスを削減するためには… ①食べられる分だけの量を買ひ、料理をつくる際も食べられる分だけつくる。②好き、きらいなどを理由にして、食べ残しをしない③スーパーなどで買った野菜の料理で使わなかった部分を「すてる」のではなく、何かに使用したりして、むやみに捨てないようにする。これら3つの方法が良いと思います。
<ul style="list-style-type: none"> <li>給食を食べる前に、お腹が空いていなかったら、給食係の人に「少なめで」とか言っておく。</li> <li>給食をおかわりする時は、ちゃんと全て食べられるかどうかを考えておかわりする。</li> <li>賞味期限が早い順に食べる。</li> <li>嫌いな食べ物をこくふくする!!好きになれとは言わないから!!!</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>自分が食べられる分だけ買うようにする。</li> <li>賞味期限の早い物を買ひ、食品ロスをへらす。</li> <li>とき汁などを別の物にかつようする。料理する時に使った残り物で次の日の朝食などにして、日持ちの良い食べ物を作るようにする。</li> <li>たくさん食べる!!</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>市のスーパーの消費期限がギリギリの食品を集めたコーナーを設置する。(その食品を使ったメニューを考えられるように、入り口に目立つように置いたらいいと思います。)</li> <li>特にこの食材が捨てられてしまっている、とか表にあったグラフを、SNSや動画配信サービスを使って若者の目にまで届くようにし、それを使った料理などを、提案する。また、この料理を作ると、何人分で何kg食品ロスを削減できるかなど、達成感を得られるようにする。</li> <li>著名人の方々が現状を伝える。</li> </ul>
給食も、食べきれぬ量のみ、盛り付けてもらい、好き嫌いをしない。食べきれない場合は、減らしてもらおう。食べ物が余ってしまう時は、食べたい子に食べてもらおう。苦手な物でも、少しは食べられるように努力する。自分で食べれるか分からない量盛りつけたり、注文したりしない。増やしすぎて、残さないように努力する。賞味期限が過ぎていても、消費期限が過ぎていなければ、なるべく食べるようにする。
食品ロスを出さないために、食べれないと思う量は食べない。賞味期限・消費期限の近いものから食べる。賞味期限はおいしく食べられる目安なので、少しすぎていても食べる。1日に捨てられる量と食品ロスを減らすためにできることをポスターにして掲示板や駅にはる。お店で捨てられる直前のものは安くして売る。スーパーやお店で食べ物をかう時には前から順に食べる。
自分がどれだけの量を食べられるかを知っておく。ピュッフェなどの時は食べられる分だけもってく。給食できらいな物が出てても一口は食べる。
<ul style="list-style-type: none"> <li>その日レストランやコンビニで余ったものを、ご飯を買うことができないような方々に寄付したらいいと思います。そのことで空腹な方々のお腹も満たされ、食品ロスを削減できるからです。</li> <li>いくつかの野菜や果物はそうじに使うと便利だと聞いたことがあります。なので、そうじに使えるような種類のもが余ったら、それを使うことで食品ロスを削減につながり部屋もきれいになると思います。</li> </ul>
賞味期限ではなく消費期限を書く <ul style="list-style-type: none"> <li>レストランなどで、バイキング形式の料理をできるだけ出さないようにする。</li> <li>食品ロスについて話し合う場を設ける(市や公民館などのイベントとして)</li> </ul>



提案内容
給食は自分が食べきれる量を自分でよそい、よそった給食は食べるようにする。(一度よそってしまったら他の人が食べることができないから) 苦手なものが多いと給食の残りが多くなってしまふので苦手を克服する。 食べたいものを買うのではなく、食べきれる量を買う。消費期限が近いものから順に食べる。
家からタッパーを持参して、余ってしまった給食をタッパーに入れて持ち返って、家で食べる。 商売でご飯を売っている場合、売れなくなったら、次の生産等に少し作る量を減らす。
・様々な量の食品を売る。・なるべく日持ちするようにする。・残さない。・冷凍させたり、焼いたりして長く保存できるようにする。・食べられる分だけ買い 食べられる分だけ作る。
食べきれないものは捨てないで、エサにしたり(動物などの) 肥料にして、植物をそだてるのに利用する。
食品ロスは消費者が、買ったものをすべて食べずに捨ててしまったり、生産者の作り過ぎが原因で起こってしまうものだと思うので、まず消費者ができるだけ食べきり、生産者が量をてきかくに作ったりして、それでもダメだった場合、余った食品を寄付化したりして、世界の貧しい地域に配る。また、それでも余ったりした場合、食品を肥料にするなどの技術を開発すれば、うまくじゅんかんして、食品ロスはなくなると思います。
一つ一つの家庭や、店などで必要以上に物をつくらない。家庭では、その家庭で食べられる分だけの料理をつくる、店(コンビニ、スーパー)ではなくなったら補充するという形にしたらむだに食品を使うことはなくなると思います。
・給食をできるだけ多く食べたり、食堂でオーダーされてから作り始める。(多くたべると残飯が減る→フードロスを減らすことできる。オーダーされてから作る→無駄な量を作らなくてよい→フードロス削減につながる。) ・アレルギー源をほぼゼロにしたご飯にする。(米粉のパンなど) ・自分で食べられると思った量だけ注文する。 ・ファミレスなどで、その料理の半分の量のご飯も注文できるようにする。(パスタ¥600→半分の量のパスタ¥300も用意する。)
TiktokやYoutubeでは食品を使って変なことをやりお金をかせいでいる人たちがいっぱいいます。そのような食品を金のために使うのではなくホームレスの人たちに食べさせたら食品ロスを削減できると思います。 また、日本では食べのこしがすごく多いです。なので食べ物を買うときも考えて食べられる分だけ買ったほうが食品をロスしないと思います。
残さず食べ、クラスの配られてきた給食が多ければ、給食を作る人がクラスの食べる量を調整し、給食ができるだけ余らないようにする。
食品ロスを削減するためには食べられる量だけを食べ、作りすぎないようにする。
・食べる分だけ作ること・食べ残しを明日に残して食べること・スーパーでは賞味期限あまり気にしないで買うことは自分が取り組むことです。 ・生ごみの出せる日を減らすこと・形が整えていない野菜専用のスーパーを建てることは市が取り組むと食品ロスが減少することです。
・さいたま市内の学校は、しょう味期限ぎりぎりの食品を買う→給食の食品が安くなり、食品ロスも減らせる ・今日使う食品はしょう味期限の近い物を買う ・ひんばんに食品を買い、できるだけ大量に買わず毎日少しずつ買うようにする。 ・冷蔵庫の管理をこまめにやり、消費期限が切れてから食品を見つけるのを防ぐ ・市で食品ロスが一番少ない学校の名前をあげ、残さないようにやる気を出させる。
給食をだれでもおいしく感じるようにする 量をちょっとへらして残菜ゼロdayの制度をつくる。
・食べられない食品は、できるだけ買わない ・食べられる分だけを予想して買う ・余った食品を料理サイトなどを利用して使い切る ・買い過ぎた食品は、フードドライブなどへ寄付する ・余った食材は、冷凍をし、長い間保存できるようにする ・食品ロスの問題を家族で話し合い、それに対する解決策を実践する。
一人一人が全部食べられる量を作る
食べる分だけ買い、食べる分だけ作る
ある食品・食材の食品ロスがあるのなら、消費者は必要な分のみ食品を購入し、生産者も、社会に供給している食品の生産量をおさえて、一定の期間食品ロスの度合いを確認し、一定の成果(食品ロス削減)ができていたら、けいぞくし、成果がでなければ、今、提案したことを再度行うか、余った商品を安価で売り消費者の需要をあげる、あるいは飲食店と協力し、余った商品を店に提供する。
自分が食べきれる量の食品を買いのこさないようにする。それに消費期限などが近いものから食べるようにする。他に、日持ちがしやすいように食材を加工をしたり工夫する。
民衆の買い物とかによって食品ロスがおこります。これを減らすには何の以上残したら罰金とか何の以上残したらしけいとかそういう系の法とかを作る。
食品ロスになる原因として、余った食べ物を捨ててしまうからだと思ったので、買いすぎないことが大切だと思いました。さらに、フードバンクに食べ物を寄付したりすることで、食品ロスにもなるし、貧しい人々を助けることもできるので、買いすぎないようにしたり、フードバンクに食べ物を寄付したりすればよいと思いました。それを多くの人に、実践してもらうために、人が良く集まる駅などで、呼びかけたり、食品ロスについて考える場をつくったりするとよいと思います。



提案内容
<p>食品ロスを削減(ゼロ)にするためには(外食時)…食べられる分だけたのむ          そのために→たのむものが、自分が好きそうなものか、量はどのくらいか(小,並,大)を考えてみる。それで考えたものをたのめば、(ほぼ)完食できると思う。          ただ、まだおなががすいているなら↑※2のところを考えまたたのむ⇒食品ロスは減る。          ただ、上に書いてあることをけいじしたりするだけでは、実践してくれる人は少ないと思う          だから⇒スタンプカードてきなやつをやる(食品がそこまで残っていなかったらスタンプ1個、スタンプ10個たまったら、さいたま市内の買い物で使える10%引き券をもらえる など…)</p>
<p>食品ロスは人がスーパーやデパートで食品をたくさん買いすぎて、いらなくなり、捨ててしまうことです。          食品ロスをする人と作った人に、そして生き物の命をいただいているのでその2人にすごく迷わくです。          なので何人家族だとこの量とかをきめたり、食品をつくりすぎない!買ったものをすてるとばっ金などのきついルールを設ければ良いと思います。</p>
<p>学校の給食は、1人1人が残さず食べられる様にするために、少し多いと感じたら減らすようにしたい。          また、日本固有の食文化を知れば、食を身近に感じることができるので、食についての知識のはばが広がる講義などをやったらいいと思う</p>
<p>・スーパーなどで賞味期限が近くなったものは、人の目にふれやすいところにコーナーをつくり、安くして販売する・大根やキャベツは大きくて使いきれないことがあるので1/2や1/4サイズでも売る・使わないうちに賞味・消費期限がきれてしまうこともあるため、使う分だけ買う</p>
<p>「形が良くないからうらないですてる」というのをやめた方がいいと思います。          形が良くないなら半額で売ればいいだけの話だと思います。          「半額市場」というのもやってみてもいいと思います。</p>
<p>私が思う食品ロスを削減する方法、ゼロにする方法は、          「1. くさりやすいものやすぐに食べられなくなってしまったものは少量かう。2. だされた食べ物はすべてたべることが保存できるものであれば次の日に食べる。3. つくるときは、なるべく保存しやすいように加工する。」です。このことを守れば削減につながると思いました。</p>
<p>食品ロスによる様々な問題について多くの人に考えてもらう機会をつくり、自分も関係者であるという自覚を全ての人がもてるようにする。</p>
<p>・スーパーとかでは野菜とかを小分けにして売る。賞味期限ギリギリのものは安くして売る。          ↓売るときにわかりやすいように目立つような看板みたいなものを置いたりする。          コロナによって職を失ってしまった人にスーパーで賞味期限がギリギリで売れ残った食品を無料配布する。          ・学校とかでは苦手でも半分は食べるとルールみたいなものをつくる→せめて一口は食べる</p>
<p>食品ロスを削減するためには、まずいろいろな人に、どれくらいの食物が捨てられているのかについて、知ってもらうことが良いと思います。私が小学六年生のころは、5年生が総合の時間で調べた食品ロスの問題について給食の時間にテレビでプレゼンをしていました。そのようにして、みんなに知ってもらうのも良いと思います。また、調理する側の人に、食べられるところを捨てられたいないように、スーパーなどで、その食材の食べられるところと、食べられないところをかけたポスターや、普段食べないで捨ててしまう食材の部分のアレンジ調理方法をかけたポスターなどをはるのも良いと思います。給食で苦手なものがある人は最低限の量まで減らして、他の食べられる人の量を増やしたりすると、食品ロスが削減できると思います。</p>
<p>・食品ロスを減らしていくには、自分たちが食べられる分だけの食品を買ったり、同じ物を何個も買ったり、しないことが大切だと思う。同じ物を何個も買ってしまうとしょう味期限などがきれてしまい、すてることになるから。          ◦食べ物の葉の部分捨てないで、葉の部分からたい肥や、他の物につくりかえることで、有効的に使えるし、食品ロスもへると思う。          ◦冷蔵庫の中をキレイにする。キレイにすることで、何が残り、もうすぐで何かが傷んでしまうことが分かり、はやめに食べることができ、又、同じ物を何個も買わずにすむから。</p>
<p>使う食材の量を考えて品物を買う。賞味期限の近いものを買って、賞味期限切れの品を少なくする。自分が食べられる量を考えて食べる。食品ロスを減らす取組みを、呼びかけていく</p>
<p>給食をおいしくする          給食をおいしくすることで、小、中学生が食品を残さず食べ、食品ロスが減ると思う。</p>
<p>買い物をするときにすぐに使う物は賞味期限が近い物をえらんで買うことを心がける。買う量が多すぎて食べきれずすてるということがないようにする。          また、家でご飯を食べるときに食べられる部分をすてないように気をつけたり、好ききらいがあっても少しずつ食べられるようにすることが大切だと思う。</p>
<p>食品ロスを減らすには、まず、1人1人が好き嫌いをせずに食べることが大事。好きになるとたくさん食べると思うからです。          ②その食品の良いところを紹介することで。たとえば、「ピーマンは色どりがよく、ビタミン?が豊富で、?の役に立ちます。」など言ったりするのがいいと思います!</p>
<p>余った食材で簡単にできるような料理のレシピ。たとえば「あまったほうれんそうをみじんぎりにして、ホットケーキミックスと混ぜて焼いて、食べたりする」ことで野菜ぎらいの子どもでも、少しは食べてくれると思う。だから、あまった野菜、コンビニで売られているようなそうざい、などを「簡単」に食べられるようなアイデアがほしい。レストランなどでは、チェーン店ではムリかもしれないけどあまった食材は、子ども食堂とかをひらいて、そこで消費したり、思うように食事ができない人、外国人とかにいきょうして消費したらいいのでは?</p>
<p>外食では量を選べるようにして、残した量だけ支払い額を上げたり、持ち帰る。苦手な食材は食べる前に抜いてもらう。          家では家族がいつも食べている量を平均して作りすぎたりしない。作りすぎたら次の日に食べる。小さいパンなどを買っておいてたりない時はそれを食べる。          スーパー・コンビニでは賞味期限が近いものは安くする。奥の方からとって賞味期限が近いものだけが残らないように、棚に並べる品物を賞味期限が近いものだけに、少なくなったら追加する。もし買ったけど食べなそうな食材は物の状態を見て買い取ってもらう仕組みを作る。</p>

提案内容
<p>自分たちが使う分だけ買い、買う時に賞味、消費期限が切れそうなものを買ひ、買ったものは、賞味消費期限が切れる前に使うようにし、食べられる量をつくり、それでも残ってしまったものは、捨てずに、ラップをはり、冷蔵庫に入れて、またレンジであたためて、また次の日などに食べられるようにし、はやめに食べるようにする。</p>
<p>食べられる量だけ、たべるようにして、もし食品が残ってしまったら、加工して、らくのうや畑などの農業に寄付をして、食品ロスになった物を、活用して、次の作物への栄養として、あたえたりする。 また、未開ふうの食品で安全な物は、貧困や、紛争の地域への寄付をする。（現在のウクライナなど…）それから、期限をすぎているけれども安全に食べれるものは、それらをあつめたスーパーをつくり安く売ったりする。 学校では1人1台のパソコンで食品ロスについて課題として調べてみたり、することが大切だと思う。学校の中に食品ロスについてのポスターをはったり積極的に呼びかけをする。</p>
<p>平日と休日に来た客と、買った物とその、個数を調べ、来た客1人に対して、何を何個買の平均を出して、それに合った物を仕入れる。それでも売れ残ってしまったものは、店の目の前で売る。 2つ目の方法とすれば、サラリーマンなど急いでいる人のために店の前で、その人たちが買ひそうなものや売れ残って値下げした商品を出して、急いでいる人でも店の中に入らなくても、簡単に商品を買うことができるしくみをつくる。</p>
<p>食べられる量を決めてつくったり、形の悪い捨てる野菜などを安く売ったりする。また、すてるような農産物などを食べるものがないますますしい国に加工してくばる。</p>
<p>食べきれなかった食品を動物にあげたり、調理して、貧しい人たちにくばる。また、作る量をへらして、食品ロスを防ぐ。</p>
<p>売れなかった商品などは値引きなどをしてより多く客に買ってもらえるようにする。食べきれる量だけ作る。 フードロスをテーマにした商品を出して色々な人に呼びかける。</p>
<p>消費期限が近づいているものはできるだけ安くして買ってもらうようにする。食べきれない量のものは作らない。 料理に使う分だけ買う。捨てられた食べ物肥料などにして農業で使ってもらい、量を少なくして売る</p>
<p>好き嫌いせずに、ご飯を食べることができない人の気持ちを考え、食べられるということがありがたく思いながら食べる。売り切れずに残ってしまった食品のおいしいところなどを、お客さんに伝え、納得してもらい、買ってもらうようにする。</p>
<p>・家庭の場合は、使う材料などを計算して買いにいく。・レストランでは、注文がきてからつくりはじめる。・コンビニやスーパーマーケットは、お客がどの食品をどれだけ買うかぶんせきし、その量に合った量を仕入れる。・ポスターなどをつくってはる。・よびかけをしたり、ちらしをわたしたりする。</p>
<p>家庭内で出たものはなるべく冷凍する。細かいくずごみなどを、発電所などで、利用する。（可能であれば）</p>
<p>賞味期限が切れそうなものはアフリカとかに支えんとして送る。</p>
<p>食品ロスが生じないように…なるべく残さない様にして、どうしても食べられそうにない場合、予め残さないための量を盛る。残飯が出ない様に、必要最低限の量を作る。</p>
<p>なるべく好き嫌いを減らして給食などでも食品ロスを出さないようにする。また レストランなどで外食をする時も自分が食べられる量をとって残さないようにする。ポスターなどもつくって大人から子供まで協力してもらえるようなものをつくる。世界で協力して食品ロスを解決するため日本であまり、のこってしまったたべものを食べ物が少ない国にあげてそれをつづけていく。</p>
<p>食品ロスを削減するために自分が食べる量よりも多く買わないよう呼びかけたり、テレビなどで食品ロスを減らそうと放送したりする取り組みが必要だと思う。食品ロスについての体験学習やみんなの目につく広告やテレビなどを使って伝える。食品ロスで残った食べ物はゴミにせず特別な所に入れて埼玉県県庁などが集めて、それを食べ物に困っている人の所へ送るなどをする。</p>
<p>（公共）無理に大量生産しすぎない。大量生産するとしても、詰め放題のイベントなどの時や、売れ筋が伸びたときなどに限る。販売する前に商品ごとの販売する数を設定しておく。不足したりする時はいつでも入荷できるようにそなえる。賞味期限(消費期限)が近いものは、少し安く販売する。 （家庭）買い物するときに欲張って多く買ひすぎない。1週間で使う分だけ買う。足りない時は足りない分だけ買ひ、余った場合は次の週に回したり、いつもに+して料理に使ったりなど。一番効果的なのは家族や仲間に資料などを掲示してプレゼンテーションを行うこと。もし、そのような大きな規模で発表できない場合は、家族や仲間と食品ロスの話題について話す。一番大事なのは食品ロスの重大さを自分がどのように感じ、相手に伝えるかだ。</p>
<p>町会などの小さなまとまりで食品ロスをなくすよう呼びかける。</p>
<p>食事に出てくる食べ物を残さない。 コンビニなどでは賞味期限が切れる二週間前ぐらいに「しばらくしたら貧困に困っている人たちに届けます」というはり紙をはる。</p>
<p>◦学校やお店で余った食品をほぼタダに近い値段で一般市民に売る。（学校の給食の余りは児童に衛生管理に気をつけてもらう）（お店の食品は賞味期限がすぎたらすぐに売る） ◦家庭から出る食べきれなかった商品は回収BOXをつくり、動物たちにあげる。 ◦ごみの回収にお金をかけ、食品をごみとしてすてることを少しでもなくす。</p>
<p>できるだけご飯を食べる。お腹がいっぱいになっても最後に一口だけみんなで食べれば少しは減ると思う。自分が食べられる分だけを作る。自分が作ったり、頼んだりしたものは責任をもって食べるようにする。</p>
<p>食べ物を買うときはしょう味期限が近いものから買う、また、もし売れのこってしまったら、売れのこった物、を格安、また無料にする。</p>

提案内容

形の悪い食材などを廃棄してしまうのではなく、スーパーなどで安く販売したり、形の悪い食材を切ってしまうれば元の形は分からなくなるので、コンビニなどで販売されている、おかずの材料として、利用すれば良いと思います。形の悪い食材をスーパーで安く販売した場合は、地域の新聞に安く販売しているということを掲載すれば多くの人に広めることができると思います。食材を買った場合、つかわなかった分は、保存が利く物は、冷蔵、冷凍しておけば良いと思います。

- ・消費期限などが近いものは、何個も買ったりしない。
- ・自分たちが食べられる量だけをとれるように、自分で個数を選べるようにする。
- ・残った食べ物を入れるためのボックスをつくり、その中に入れてもらう。

食品ロスを削減する方法は、買う物を減らす、また、レストランなどで外食をする場合には、自分が、食べれる量を注文したりすることです。しかし、そうはいつでも、食品ロスは減らないので、野菜や肉、パンなどは無理だとしても賞味期限がまあまあ持つものなどは、難民、やそれこそ今大変であろうウクライナなどに寄付するのがいいと思います。また、そのようにするためには、市民からいらぬ賞味期限が持つ食べ物などを定価の1割の値段でもらったり、コンビニに売れていないものなどをもらえるよう市で話し合うのが良いと思います。さらに、さいたま市内でもホームレスや職がなく困っている人などがいると思います。外国に届けるのが難しいのであれば、まずは国内からと、じょじょにじょじょにできることを広げていけばいいと思います。

- ・レストランの食品ロスが多いのなら、メニューのサンプルをつくり、量が分かるようにする。
- ・コンビニに賞味期限や消費期限ができるだけ長い商品をおいたり、賞味期限が早いものが前に来るように、ルールを使って前の商品が取られたら、後ろの商品が前に来るようにする。→ペットボトルが売っているところの仕組み

私は食品ロスを削減するために、2つ提案します。1つはスーパーマーケットなどでの削減方法です。私は商品を手に取る時に賞味期限が長いものを手に取っている人をよく見かけます。だから、賞味期限の長い短い関係なく、全ての商品を前からしか取れないようにするというしくみでつくったら良いと思います。2つ目は1つ目の提案に加える形スーパーで消費期限が7日以内の商品は売りださず、動物のえさとして加工し、ペットを飼っている家や動物園などに無料で配布するという事です。また、消費期限をすぎている物は、ゴミにするのではなく、燃料として使い、商品をさいごまで人間や世界のためにやく立ててほしいと思います。

食品ロスを削減すると、協力した人にとって得になるようにすれば良いと思う。例を上げると、コンビニエンスストアなどで、しょう味きげんが早い物のコーナーを設け、そこから買った人はポイントなどをもらえるようにすればいいと思う。家庭では、しょう味きげんの早い物から食べたり、あまりそうであれば、例えばおかしなどであれば、友達にあげたりできると思う。

- ・コンビニやスーパーで食品を買うときに、後ろから取るのではなく、前から取る
- ・コンビニやスーパーで、賞味期限が近いものやきれているものを前の方に置く、
- ・消費期限がきれていても、食べられるものは食べる
- ・食べ物を買ったら、ふくろに賞味・消費期限を書いておく
- ・賞味期限が近いものやきれているものを売るときに、食べられるから、食品ロス削減のために「賞味期限が近いものやきれているものと、交換していいですか?」と聞く、
- ・賞味・消費期限がきれていても気にしない人は食品を買うときに「ふくろをいりません」のカードのようなものを出す
- ・食品を売るときに、賞味・消費期限をラベルに書かない→消費者が気にして買わなくなってしまうから、
- ・使わなくなったもの物を買取施設のようなものを、食べ物でも作る、
- ・期限がきれても食べることができるというポスターを作る、
- ・ユニセフで食べ物も渡せるようにする、

食品ロスを削減するために、家庭では食べきれない分の食事を作る。もし、あまってしまっても冷蔵庫に入れられるものは入れ、次の日に食べる、別日に食べるなどをすればいい。材料が余る場合も、冷蔵庫や常温で保管し、賞味・消費期限や腐る前に早めに食べる。外食をする際は、自分が食べきれない分のみを注文する。自分が思う量より少なめで頼み、全て食べきってからまだ食べられそうなら少しずつ注文する。この取組を多くの人に広め、実践してもらうためには、1人1人が現状を知り、食品ロス問題は他人事ではなく自分の事のように思ってくれば少しは行動にでると思う。

食品を買う際には事前に冷蔵庫を確認し、「〇〇を作りたいから〇〇が必要」といった計画を立て、必要な量だけを買ひ、できるだけ余分なものは買わないようにする。また、買う時だけではなく、作るときにも、賞味期限に気を配り、「賞味期限が切れて食べられなくなってしまったので捨てる」というようなことは避ける。万が一、作りすぎてしまった時は翌日に食べたり、近所におすそわけなどをする。世界では飢餓に苦しむ人々が多いため、そのような人たちが今もいることを知ってもらい、自分たちが食べられていることに感謝する。余ってしまった食品を飢餓で苦しむ人々に寄付することで、日本の食品ロスが削減するだけではなく、世界の多くの人々を救うことができるかもしれない。

- ・スーパーやコンビニエンスストアで働いている人は、賞味、消費期限の2日前位に、物が余ったら欲しい人がもらったり、少し遠くまで、車に残ったものを乗せて売りに行く。
- ・家庭の料理は、残った時に少しでも長く食べられるように保存したり、お弁当のごはんに残った料理を入れたりする。

自分の食べられる量を把握して余分には、つくらない。またできるだけ消費期限の長い商品を買う。(消費者)  
消費期限の近いものは価格を変えたり、目立つ位置に置いたりする。(生産者)  
ポスターなどで呼びかけを行い、多くの人に広める。

提案内容

事業系の方からいくと、レストランとか、飲食店のとき（スーパーでフェアトレードを買って、発展とじょう国に物をあげてもいくらか金をもらえるようにする）はあらかじめメニューを少なめにしておいて、客に足りなかったら追加注文できるようにする。メニュー表にこのくらいの量だよっていう表示しておく。たくさん作ってあまり売れずに捨てるなら、従業員に夜ごはんとして無料であげる。消費期限が近いものは、冷蔵庫のとりだしやすいところに配置する。スーパーに、消費期限の近いものを集めた食品ロスコーナーを設置する。→見やすい、とりやすいところに置く、食べられる皮とかはきれいかざって、客に出しちゃう。八百屋とかで、物が傷んで捨てられないように、棚にクッションになるものをしき、傷つきにくくする。給食が捨てられるのがもったいないから、生徒がその日のお腹の減りくあいによって、いつもより全て少なめとか多め、とか設定できるようにする。残飯の量を確かめて、メニューを少し減らしたりする。日持ちがまだして、売れないものは、発展とじょう国にあげる。アメリカとかの、食物に困ってない国への輸出を減らし、発展とじょう国にあげる。

・大きいものを買ってあまりが出そうな場合は「小さいものを、いくつか買う」などをしてあまりをなるべく少なくする。・残った食べ物は捨てる。おながかすいたときに食べる。あるいは、アレンジを加えて食べる。また、よいアレンジのアイデアを思いついたら友達や知り合いに広める。

- 消費期限や賞味期限が近いものは安くし、人の目につくところに置いておく。（人が出入りするところなど）
- 一つ一つの商品に内容量を減らすことで、食品が余ってしまうのを防ぐ。
- 人々に「これだけの量の食品が無駄になってしまっている」ということを呼びかける。
- 1人あたりの1日の食品ロスの量を地域ごとに比較し、一番少なかった地域を表彰する。

食べ物はいつも少なめに買うor頼むようにして、たりなかったらまた買うor頼むようにする。多くの人に広めるには、ツイッターとかで#食品ロス削減とかをつけて、呟いたり、食品ロス削減の専用アカウントをつくって、年度の食品ロスの量などを呟いたりすれば良いと思う。

さいたま市で食品ロス削減条例みたいな条例を出して、こんな条例が、出されたというのがさいたま市民やそれ以外の日本国民に伝わって話題性を持たせることによって、食品ロス問題を多くの人に知ってもらえれば、その中からロスを削減しようとする人も出てくるはずなので、条例を出すのがいいと思いました。

食品ロスをゼロにしていけるためには、レストランなどの外食店で注文した料理を自分たちで食べられる分だけ頼むようにし、もし残ってしまった場合は残りの分をテイクアウトすることを許可するが、その持って帰る用の袋や容器の代金を少々割高にしてロスを減らしていってほしいと思う。また、スーパーやコンビニではこれもまずは自分たちで食べられる分を買うようにして、家庭で余った分は捨てるための袋を専用用意し、これも他に比べて割高にしてほしいと思う。また不法に捨てられていたら罰金を請求すれば少しは抑制されると思う。

自分の食べられるものを食べられるぶんだけ買う。  
バランスに問題があるかもしれないが、誰であって食べられる食材の中で栄養バランスの良い食事の一つや二つは作れると思う。自分の食べられるものであれば、基本は残さないだろうから、食品ロスは削減できると思う。また、食べられるものと食べられないものの区別を明確にしておくことも大切だと思う。これは個人的な感想だが、区別をはっきりとさせておくことで、これは食べないかわりにこれを食べよう、など、新しい食べ物を食べる機会ができた、罪悪感を打ち消すことができた、食事に対して精神的なよゆうができるからだ。

まず、ご飯などの量を減らす。例えば、定食などで、盛りすぎる定食の量を減らすなど。無駄使いをしない  
例えば、スーパーなどで、使わない食材をいくつか使うから買って置くということをしな。無駄に増やさない。自分が食べられる量を調整する

食べ物を食べる時は少なめにとって後から増やしていくことを市民が心がけるといいと思います。また、食品ロス問題についてのことをもっとインターネットなどで発信すると市民の関心も高まると、考えました。  
しかし、どうしても残飯はでしてしまうので、その残飯は家畜や動物などのえさとして代用すればいいと思いました。そうすれば残飯でも有効活用できるものは残飯でないものに変えることで残飯を減らすことができます。残飯を肥料にするなどしてゴミをゴミでないものとして活用すると食品ロスを削減できるのではないのでしょうか。

1つだと大きかったりすることもあるかもしれないので、魚でもいろいろな大きさの物などを商品にして、自分にちょうど合う量の物を買ってもらうことにしたいと思います。

- ・食べ物を買うときには、自分が食べれそうな量より少なく買って、その買った物はしっかりと最後まで食べるようにする。
- ・食べ物の好き、嫌いを減らして、いろんな食べ物を食べられるようにする。
- ・普段どのくらいの量をロスしているのかを計算して、次はその量を下回るようにと、くり返し続けていくと、だんだん食品ロスの量が減ってくる。

スーパーなどで売っている食品の量を減らしたり、店や学校で出す定食、給食の量を少なくする。こうすることで個人が食べる量が調節できる。また、消費期限が長くなるように、各家庭で残った食材を冷凍するなどの工夫をする。  
農家などは植える作物の量をへらしたり、外国から輸入する食料をひかえめにする。

- 〈家庭〉 ・一回の買い物でたくさん買わない。 ・食品の賞味期限や新鮮かどうかを意識して確認する。 ・つくり過ぎない。 ・好き嫌いをなくす。
- 〈店〉 ・商品の売れ方で、店頭におく個数を調整する。
- ・賞味期限が近いものや、その日限りのものの値段を下げたり、おく個数を減らしたりして残らないようにする。

- アフリカ等の発展途上国で、ごはんがまともに食べられない子どももいるし、貧困層が食べたくても食べれないごはんを私たちが捨てている事実をみんなに教える。（写真、やポスター等）
- 給食等は絶対に残さない。 ◦バイキングでは食べられる量だけをとる

提案内容

スーパーやコンビニで売れ残りや賞味・消費期限切れがでないように、スーパーやコンビニは賞味期限がきれていないけど売れ残った商品を貧しい家庭や被災地などの支援をしている団体などに寄付できるようにして、スーパーやコンビニに買い物に来た人たちは賞味期限が近いものをとるようにして、店もそれを呼びかけたりするといったと思う。野菜や果物の産地で、味や安全性は変わらないのに形の変形で出荷できなくなったものを、スーパーなどで他のものより安い値段で売る取り組みをもっと広めたら生産の時の食品ロスは減ると思う。こういう取り組みを積極的にテレビで放送したり、スーパーでも大きく宣伝すればより多くの人に取り組みを広めることができると思う。

私は食品ロスを削減するために、レストランなどでごはんの量を、小・中・大で選べるようにした方が良いと思います。そうすれば個人個人で好きな量を選べ、食べ切れずにごはんを残すということが少なくなると思うからです。もう1つは、自給自足を心がけるということです。なぜなら、みんなが自給自足を心がければ、野菜や果物や肉などが売れ残る量が減り、おそうざいコーナーなどで売っているおそうざいを買わなくなり、おそうざいの在庫が減り、売れ残る量が少なくなると思うからです。

家で食べる時：家族で食べれる分だけ作る。その日に作った物は、その日のうちに食べる。スーパーなどで買ってきた食材は、なるべくその日のうちに使う。たまに、冷蔵庫の内を探ると、奥の方に、消費期限が切れている食べ物があつたりするので、気をつける。スーパーで買う食べ物は、必ず賞味期限を見てから買うようにする。  
 外食する時：自分が食べられる分だけ注文する。注文した食べ物は、なるべく残さないようにする。

食品ロスを削減するには、賞味期限の近いものから使用したり、フードバンクを実施したり、食品ロスについて知ってもらうことが必要だと思います。賞味期限の近いものから使用するために、買うときに賞味期限をチェックするようにしていけば良いと思います。フードバンクだけではなく、お菓子のつかみどりなども実施すると、子どもにも食品ロスを知ることができると思います。食品ロスについて知ってもらうためには、図書館や児童センターなど、人が集まりやすい公共の場にポスターを貼るのがよいと思います。

食品ロスがおこる原因としては食べ切れずに残したり、好きさらいで食べずに捨てるなどがあります。解決方法として挙げられるのは、自分が食べれる量の食べ物買って、なるべく捨てる食べ物の量をへらすことや、日頃から、命に感謝して、できるだけ食べようと意識して食べることで、食品ロスの削減につながると思います。  
 また、余ってしまった食べ物を、難民や、貧困で困っている人にあげれば、さらに食品ロス削減に効果があると思いました。  
 最近では、残ってしまった食べ物を家畜のえさとして利用したり、燃料として利用するのが多くなってきているので、進めていけば効果的であると思います。

食べ物を多く作ってしまうことで食品ロスが発生するので家庭ごとにとれくらい食品ロスしているのか調べて、買う量やつくる量を調整するのがいいと思いました。

フードバンクを利用し、捨てられる食材を減らす。自分が食べられる量のみを買い、色々な食材を組み合わせる1つの料理にして、一度に多く消費できれば、いいと思う。店では、はやく食べるなら、賞味期限、消費期限の近い商品を、優先的に買う。そして、学校全体で、「食品ロス」をテーマにし、みんなで話しあい、意見を交流すればいいと思う。

- ・残さず食べるように心がける。
- ・必要なものしか買わないようにする。

私は、食品ロスを削減するためには、最初から絶対に自分が食べられる量を食べて、その後におかわりをするという方法を提案します。なぜこの案を提案するのかというと、最初からご飯などを大盛にして後で残すとなると、そのご飯は誰も食べずに捨ててしまう所をよく見るからです。また、この提案のメリットは自分が絶対に食べられる量を食べ、後からおかわりをすることによって絶対に自分のお皿に乗っていたものを残すということがないからです。

- 余った材料などを組み合わせ、違うものを、つくったらいいと思います。具体例として、卵が余った場合は、廃棄処分せずにプリンにするなどです。
- 消費きげんが過ぎたからと、すぐ捨てるはしないで、お腹を壊さない程度食べれば良い
- 必要な分だけ食料をかう。スーパーでのセットされた野菜などを中心的に。

コンビニやスーパーなどで消費期限が近いものは手前においたり、割引きしたりして食品ロスを減らすべきだと思う。また家でご飯を食べるとき全部食べられる自信が無ければ、食べられる量まで減らし、食べ終わったあとに、まだ食べられそうだったら増やせばいいと思う。スーパーやコンビニで買ったものをやっぱり食べないと言って捨ててしまうのなら買わない方が良かったため、食べ物に限らず本当に必要なかを考えて買う。余ってしまったご飯などは冷凍したり加熱したりして、次の日などに食べればいいと思う。

私の考える食品ロスを削減・ゼロにする方法は3つあります。  
 1つ目は1回の食事で食べきれない量を調理することです。作りすぎてしまうと、食べきれなく、どんどん新しい料理を作っていく、最終的には大量の食べ物を捨てるを得なくなるからです。  
 2つ目はなるべく完食しようとする事です。そもそも、完食しないから食品ロスが増えていってるからです。  
 3つ目は消費期限の近い食材から使っていくことです。どうしても新鮮な食材を使いたくはなりませんが、消費期限の近い食材から使っていくと、せっかく食べられるものがどんどんだめになって捨てられてしまうからです。  
 これらの方法を多くの人に広め、実践してもらうには、1週間に1回は行くゴミ捨て場に呼びかけるポスターなどを貼った方がよいと思います。

例えば農家さんの野菜(捨てる予定のもの)を安く売るなど(食べられるものであれば)工夫し、スーパーマーケットで牛乳など、買う時はなるべく手前のものをとり、作り置きしたもの、買ったものは早めに食べる。外食の際は自分が食べられる量なのかを考えて注文した方がよい。まだ食べられる部分は再利用して、植物の栄養分としたり、工夫した料理などで減らす。  
 消費期限をふせんに書いて冷蔵庫の中の牛乳やタッパーなどに貼る。給食のご飯はなるべく食べる。苦手なものは減らしてもらう。家庭では自分や家族が食べられる量だけにご飯を作る。無駄に大量の食品、食べないものを買わない。

提案内容
<p>スーパーマーケットなどで手前から消費期限の近い食べ物をおいていく。  そうすることで取る人は自然と賞味期限が近いものを取っていくようになる。  苦手な食べ物の体に対して重要な役割があることをしょうかいし、食に興味を持ってもらう。そうすることで、普段嫌いな食べ物も食べてみようかと試してみようと思う。そして嫌な食べ物を克服することができるようになる可能性が増すと考えたから。</p>
<p>必要な分だけ買って必要な分だけ食べる。このことをポスターを作って伝える。</p>
<p>家で食品ロスが起きる時の多くは、賞味・消費期限が切れたから食べずに捨てる時だと思います。原因として、スーパーなどで、期限を確認せずに買ってしまっているのではないのでしょうか。それを解決するための自分のアイデアとして、看板に期限を書き入れたり、見えやすくしたりすれば食品ロスが減らせるのではないかと思います。</p>
<p>1人1日あたりか年間通しての食品ロスの具体的な数や食品の大切さを1人1人にしっかりと知ってもらい、食品ロスに対して真剣に考えるようになってもらい、食べられる分だけ作ることや、好き嫌いせずに食べるなどの食品ロスに対する取り組みをやってもらう。</p>
<p>苦手なものを食べるとき、一切食べないのではなく、すこしだけでもたべて、だんだん量をふやして、食べていくことをすれば、いつかこくふくできると思う。</p>
<p>店にタッパーなどを置いて、残した分を気軽に持ち返れるようにすればいいと思う。  学校では残飯が少なかったクラスに報酬を払うなどの取り組みをすれば食品ロスが、減ると思う。  他にもスーパーで売っている野菜に農家の人の写真などを貼ることで残さないようにしようという意識が向上すると思う。</p>
<p>残ったものを加工したりして家畜にあげたり、魚のえさにしたり、色々なことができる。みんなが食品を残さないためには消費期限を見ることも大切だと思う。例えば全ての食品にQRコードをつけて読みとることであと何日で消費期限なのか教えてあげるアプリや消費期限がせまる通知が来るアプリなどをつくると思う。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食は、1人分は必ず食べられるようにする。なるべくおかわりもする。</li> <li>・一人一人の心がけが大切なので、食品ロスについて学ぶことができる機会を増やすため、イベントなどを開催する。</li> <li>・スーパーマーケットなどでの食品ロスを減らすため、賞味期限の早い商品から買うよう呼びかけを行う。など</li> </ul>
<p>給食や外食の時など、食べられる分だけ頼み、なるべく食べ残しを減らしていく事が大事だと思いました。</p>
<p>一人ひとりがご飯の量を調節できるようにする、残飯を動物のえさにする、最初に盛る量は少なくして、後からおかわりがたくさんできるようにする</p>
<p>自分が食べられる量だけとり、食べ切れず捨てることがないようにみんなが意識して生活すれば消費期限が切れた食品を捨てることがないと思う。  消費期限がきれてしまっても、まだ食べられる場合、廃棄するのではなく貧しくお腹をすかせている人たちにきふする方法もあると思う。</p>
<p>食べれる量だけを盛る。好き嫌いしないでバランスよく食べる。</p>
<p>いい食いっぷりで食べる。(好きな物も苦手なものもいい食いっぷりでそのまま勢いで食べれば気分だけでもうまくなるから。苦手なものの以外は全て食べることさえできてロスも少なくなる。好きでも苦手でもないものから先に食べ、苦手なものは最後のしめにする。)</p>
<p>食品ロスを削減するために、ほくは自分達の食べる分だけスーパーやコンビニで食べ物を買ったり、スーパーやコンビニはこれまでの月や週の商品の売り上げ状況をもとに、商品を発注したりすればいい、と思います。なぜなら、自分達自分の食べる量を分かっているはずなのに、それ以上の食材、食品を買ってしまうからです。これには、パッケージなどに目を引かれて衝動買いしてしまったものなどがあるからだと思います。いつでも冷静に食材を選ぶようにすればいいとも思いました。一方、企業にはこれまでの売り上げデータの平均や、流行、CMなどによる宣伝を含めて、商品を製造している会社側でもデータを収集し、製造数の見直しをすることができるようになり、食品ロスも削減できると思ったからです。</p>
<p>苦手な食品が入っている時、出品者側がその食品をよけて再利用できる形で保存し有効活用したり消費者側も自分の食べることのできる量を考え、食品を買うことで食品ロスの問題を少しだけ解決できる。</p>
<p>パックなどで食べられなかったのを持ち帰れるようにしたり少くしたりしてすてる物を減らしたりして食品ロスを減らしたりなにか自由にこれ抜きでとか言えたり例えば野菜は食べない人もいるから野菜抜きだったら残すことが無くなっていくと思う</p>
<p>やはり、食べられる分だけ作り、それをしっかり食べることが大事だと思う。そうすれば、食べきれず、残してしまう分がなくなるし、常に意識していれば、お店などに行っても、自分がどれくらい食べられるかを分かっているれば、お店などのロスも防げるからである。また、1人で食べきれなかった時、他の人(友達や家族)に食べてもらうの一つの方法だと思う。他の人が、食べれば、食材は全て、ロスにならないからである。</p>
<p>食品ロスを削減する大切さを広告でながし、レストランやスーパーで食品ロスを削減するのに協力しているマークなどをつくり個人個人では食品を入れるゴミ袋を用意し、カンやほかの物と分けて分別をして個人個人の意識を高める。</p>
<p>まず食品ロスを0にすることはできないと思ったのでできるだけ食べ物をすてないようにしないといけない。しかし、もったいないと思って暴食をすると逆に健康に悪くなってしまっているので店頭にあえて賞味き限が早いものを少なく置けば無駄なものを買わずにすむと思った。</p>
<p>レストランなどは、お店がわでタッパーなどを用意して食べ残してしまったものを持ち帰るようにすすめる。家庭では、あまり沢山作りすぎず、少量つくって、食べられそうであれば、さらにもう少し作るなどの工夫をおこなう。また学校では、欠席の通知が入った人の分は、作らないようにして、なるべく、ムダな量を作らないようにしておく。生徒は、なるべく食べるようにはしなければいけない。企業では、加工するさいに出たものも、加工して、別の商品にするなどして、なるべくムダをへらしていく必要がある。</p>

提案内容
消費者と生産者1人、1人がつながるようにして、その消費者が生産者へどれくらい欲しいと連絡し、生産者は、そのけいやくした消費者が欲しい分つくり、それぞれの消費者に産物を届ければ、あまり、輸入に頼らずに生産、消費ができ、食品ロスを削減でき、輸入品も少なくなる。
余分量をつくりすぎないようにする。出されたものはしっかり食べるようにする。たくさん買すぎないようにする。自分が食べきれる量だけよそつ。
レストランなどで食べきれないけどそれより小さいサイズの自分の食べたいものがなかったりしてのこしたりする人もいるでしょう。なので、もっと細かくサイズやグラムなどでわけ自分の食べれる分だけ食品をたのめることができれば良いと思います。あと賞味期限が1,2日ほどしかすぎないものなどは安くして売ってしまったり家畜に食べさせるなどのことをして、食べきれないものや売れ残ってしまったものをなくすようにすることを心がけられるようになると思います。
給食の残りなどは、もったいないので、家畜のエサにしたり、肥料にして、リサイクルさせる。例えば、野菜が嫌いな人がいました。どうしても嫌いなので彼は残してしまいました。それはもったいないことですよ。だから、肥料や家畜のエサにします。そうすれば、エサの輸入もすこし減らせます。経費も下がり成長もするので一石二鳥です。
その日に食べる分だけ買ったりその日に食べる量だけを作り作りすぎずに買すぎずにする。あと安いからと一気にかいためをしすぎないこと。そうすると食べきれずに食べ物がかさっていき結果的にはもっと多くの食品をはいきすることになってしまうから。また皆が好き、きらいせずえられた量をちゃんと食べる。
レストランなどで確実に食べきれない、食べきれない自信がない物はたのまないで、食べきれない自信があるものだけたのむ、家ではおかしをきまった量（夜ごはんが食べられる量）だけ食べる コンビニなどではすぐ食べる場合は、賞味消費期限がのこりわずかな物をかう。
この紙の表に書いてある円グラフから、日本の食品ロスの種類は、事業系と、家庭系の2つに分かれていることが分かる。事業系の食品ロスを減らすためには、売り切れなかった、賞味期限が切れてしまっているものを、割引きして売ったり、店員がもらって、家で食べることによって、食品ロスを削減できるような気がする。家庭系の食品ロスを減らすためには、食べ物、食べる分だけ買い、食べる分だけ作ることや、賞味期限や、消費期限が切れそうなものを、近所に配るなどすることで、食品ロスを削減できると考えた
家族や友達、知り合いなどと相談する。 食べられそうな分ではなく、確実に食べられる分だけを買う。頑張って食べる。
各県でどれだけ食品ロスを削減できるか競いあいいちばん食品ロスを削減できた県にすんでいる人はスーパーなどで売っている食材を安く買えるようにする。一回でスーパーなどで食材を買える量を制限する。ポスターでよびかける。
まず、食品を作りすぎなければ食品ロスなどおきません！！ なので食べられる量だけ作り、作りすぎたら貯めたりしたほうがよいと思います。
<ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロスを削減するためにはまず一人一人が食べ物を残さないという意識を持つことが大切だと思います。</li> <li>又、スーパーなどで売っている食べものや飲みものを賞味期限の近いものから買うことで食品ロスの54%を占めている事業系のものを減らすことができます</li> <li>一部の食べ物は発酵させることによってバイオエタノールというバイオ燃料になると聞いたことがあります。又、油などは灯油にできるものもあると聞いたことがあります。このように一度捨てられた食品を再利用するなどすればいいと思います。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>生ゴミに入れたものを加工して家畜のエサにしたりする。</li> <li>一人一人が意欲して食べ物をのこさないようにする。</li> <li>一人一人、たべられるもの量を考えてかう。</li> <li>賞味（費）期限がはやいやつをすっこいやすくして売る</li> </ul>
必要した分だけ供給する。例えばコンビニでは視覚をとらえる為だけで必要した分より多く供給し、最終的には捨ててしまう悲しい結果になりかねない。そういうのを減らしてけばゼロは夢ではないのかもかもしれない！！
自分が食べきれる分だけ食事を作る。 給食の時も食べられる量が分かっていたらその分だけよそい、残さないようにつとめる。 友達と自分たちはいつもどのくらいの食品ロスをしているのか、食品ロスを少しでも自分たちの力で減らす方法がないか考える。また、食品ロスを減らすせいでどのような状況になっているか、どのように困っているかを考える。 食品へのありがたみを食べる時に考え、食品ロスの重みを知る。
食品ロスを削減する方法として、余った食材や賞味期限が切れているがまだ食べることのできる物を寄付する、ということ提案する。ホームレスの方や貧乏な人などのお金に困っている人に寄付をすれば、助かる命もあり、食品を無駄にしないで済む、と一石二鳥である。 次に食品ロスを削減する方法として、賞味期限が切れていてもまだ食べることのできる物を無料配布したり、安い値段で売ったりする、ということ提案する。スーパーなどでは、賞味期限が切れていると処分されてしまうが、その中には食べることのできる食品が数多くある。それを食べてもらおうようにすれば、食品ロスは削減するはずである。
食品ロスの原因は「たくさん買ってしまった」「苦手な食べ物だった」などが挙げられる。この2つの問題を解決すれば一気にへらせられると思う。 まず「たくさん買ってしまった」については自分が食べられる量をかうということは簡単そうにみえて難しいことであると思う。なので一度料理を作り、量の反省を活かし次に丁度よい量を判断できるようになるのが重要になる。 2つめの「苦手な食べ物だった」についてはとりあえず「食わず嫌い」を失くすことが大切だと思う。イメージや偏見で嫌いだと判断したものはもしかしたらおいしいかもしれないし、やはり苦手だと思っても独自にアレンジしたら食べられるようになるはずだ。（細かく刻む、あえる、レシピをかえるなど）



提案内容
<p>コンビニなどで売れ残った製品について、賞味期限しか切れていない場合は、値引きしたりして、売る。普段から食べ切れる量、使い切れる量を買うようにする。食べ残しが出ないように努力する。</p>
<p>食べきれないくらいの量を1つ買うのではなく、食べきれなくなった小わけのものを買うようにしたり、野菜の「まだここも食べられるよ!」というところ(にんじんのかわとか)をみんなに伝えられるようにポスターにまとめて「あっこも食べられるんだ」というのを意識してもらってムダのない食事をしたり、コンビニやスーパーなどで「この食品は人気だからとりあえずたくさんつくっておこう」と考え売り切れが大量にでてしまわないように予約制にしておくなど、お店側でも工夫して売る。</p>
<p>製造する時に廃棄された食品は家畜にあげたり、ワケあり商品として安く販売する(見栄えが悪いが、食べても問題がないもの)。レストランでの食品ロスは、残した量分では金が課せられる制度にすれば、自然と食品ロスが減ると思う。家庭内の食品ロスは、その人たちの意識によって減るとは思うが、たぶん誰も意識しないだろう。スーパーで売る食べ物を小分けサイズにして必要な分だけ買えるようにしたり、教育現場(特に給食の時間)に食べ物を残さないような教育をするのもいいと思う。あと、これは全体的な話だが、食べ物を作るときから少なめに見積もって生産するのいいと思う。</p>
<p>私は、食品ロスを削減したり、ゼロにしたりするためには、自分のせいで発生している食品ロスがあるということに自覚し、少しでも削減するために、努力する必要があると思います。また、この取組を多くの人に知ってもらい、実践してもらうためには、身のまわりで多く発生する食品ロスの例や、食品ロスの解決方法などをのせた、ポスターやパンフレットを掲示すれば良いと思います。また、自分が食べ残してしまったものがどれだけ食品ロスにつながってしまうのかということを考えることも効果的だと思います。</p>
<p>食品ロスを削減するためには、まず、必要のない食材は買わないで、今日使うものや明日使うものと決まっているものだけをなるべく買うようにする。次に作りすぎないように、自分や家族みんなが食べきれる量を考える。もし、それでも残ってしまったら次の食事の時に食べたりする。次に、消費期限がきれたら食べられないので切れないように、食事に出す。賞味期限は切れても食べられるけど、なるべくはやくたべた方がいいのかな。生物ははやめにたべた方がいいよね。子ども食堂で、食品ロスを削減するために、味には問題がないけど形や見た目に問題があって、食品ロスになりそうな、食材(野菜)とかを使えば、食品ロス削減につながるし、お金もそこまでかからない。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の食べられる量を考えて、食べられる量だけ買ったり作ったりする。</li> <li>・苦手な食べ物も、頑張って少しは食べる</li> <li>・少し多く買ったり作ったりしても、親せきや近所の人にあげる</li> <li>・生き物の命をとって食べているので、みんなが食べ物の大切さを考えて食べる。</li> </ul>
<p>野菜や肉などの食材を長持ちさせる方法を広める。買う量を減らすことをずっと進めてきたのにもかかわらずまだ食品ロスがゼロになっていないのならば、たくさん買ってもゴミにしない方法を広めれば食品ロスがゼロになるのではないかと思います。例えば、たくさん作ってしまった「ぎょうざ」や「しゅうまい」などは冷凍したり、ささみや肉は真空状態にしたり、野菜は冷凍したりすればどの食材や料理でも長持ちさせられると思いました。</p>
<p>まず生産する食品の量を減らすべきだとおもう。また、ニュースでえほうまきを、オーダーしきにして、売るというものがあって、必要な分だけ使っていた取組は、食品ロス削減につながると思う。だから、大量に生産するのではなく、たのまれた分だけ作る取組をもっと増やすべきだと思う。また一人一人が、食品ロスを少なくするために、たくさん呼びかけて、認識してもらうことが大切。店などにポスターとかをはる。</p>
<p>給食などで、好きではない物を取らない。好き嫌いをせずに食べる。スーパーなどの食品を手前からとっていく。賞味期限や消費期限の前に食べ終わる。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理店で注文した料理が食べきれず、残してしまった場合、プラスチックのバックなどで持ち帰り、家でまた食べられるようにする。私自身も、料理も注文したが、想像以上の量があり、残ってしまった経験がある。食品ロスの過半数は、「事業系」がしめている。その中でも、料理店で客が食べ残した量は、多いのではないだろうか。食べ物を店で残してしまっても、持ち帰り、家でその料理を食べることができたら、その料理を作った人は、全部食べてくれてうれしい気持ちになり、また、食べる人も「料理を残してしまった」という罪悪感にもとられずに家で、残した料理をおいしく食べることができる。上記のことから、私は、これを提案する。</li> <li>・生ごみなど、もう食べられないようなものは、たい肥にして、飼料などにして、極力無だを、なくす。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・スーパーで消費期限が早い物と遅いもの(同じ食品)があったら、あえて早い物を買う。</li> <li>・具体的な数値(表にのっていた1人1日あたりの食品ロス124gなど)は印象に残りやすく、食品ロスの意識が高まると思うので、日常で話し合い、意識する。</li> <li>・家の冷蔵庫にあるものをなるべくあくし、余計なものを買わないようにする。</li> <li>・最初から食べられる量だけをお皿に乗せ、後日などに残りは食べられるように工夫する。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・外食するときなどお店で少ない量に変更できるといいかも!</li> <li>・食べ物を冷凍すると長く持ちます!(私ん家もよくやってます)</li> <li>・一人一人の食べられる量がある程度知っておいて、それに合ったご飯の量をつくる(家庭)</li> <li>・食品を製造する時に使わない部分はつめ合わせ!みたいなのをつくる</li> <li>・必要な分だけ買う</li> </ul>
<p>私は、食品ロスを削減するため、ゴミが出ないように日ごろから意識することが大切だと思いました。ゴミを出さないようにする例として、買い物をするとき食べられる分だけ買い、しっかりと賞味期限を見ること、また、ムダに買いすぎないように、あらかじめ作るものを決めておくことが良いと私は思いました。また、食品ロスをゼロにするために、たくさんの方が1年にどれだけの食品が捨てられているかに目を向けることが必要だと考えました。</p>

提案内容
<p>グラフから読みとれるように事業系の方が多くことがわかる。だから私はお客さんが残した食べ物を無料でもちかえれるようにしたり、コンビニなどで賞味期限が少し過ぎてしまったものを割引することを提案する。そうすることで、その買った人が残す量もへるし、コンビニなどですてられる量もへるのではないかなと思う。すなわち、食品ロスがへることにつながるのではないかな、とも思う。</p>
<p>学校の給食で残った残飯をご飯がなくて困っている人たちにきふる。賞味期限が終わりそうな食品などを自分の食べられるぶんだけ買って食べる。自分にはできないが賞味期限が近いものを安く売る。</p>
<p>それぞれの家庭で、食べきれる量の食品を買い、食べきれない量は買わない。消費期限の近いものから食べる。なるべくご飯を残さないようにする。食べられない場合は、食べる前に量を減らし、他の人に食べてもらえるようにする。</p>
<p>食品ロスを削減する、ゼロに近づけるためには、まず「必要な分だけ」というのが大事だと思う。どんな時に「必要な分だけ」が大事か。1つ目は食品を買うときだ。大量に食品を買って消費期限や賞味期限が過ぎてしまってもったいないからだ。ここでポイントなのが、みんなが知っているであろう「もったいないばあさん」のように「もったいない」と思うことだ。2つ目は食べる時、つくる時だ。つくる時は食べられる分だけつくり、食べる時は食べきれる量をよそうということだ。これはバイキングでも活用できると思う。次に現状についてだ。給食の時「食べきれないから減らす」というのがやりにくい状況がある。配膳するときに大・中・小のように量を変えると時間がかかるだろうし、「いただきます」のあとに席を立つのも、. . . という人が友達にいる。これは何が良い案があったらいいかなと思う。何かをとりくみ時に必要なのは一人一人が協力すること、一部だけでなく全体で動かないといけないと思う。</p>
<p>一度に食べきれる量を考える。賞味期限・消費期限が切れて食べられなくなる前に、こまめに冷蔵庫をチェックし、賞味・消費期限が近いものから食べる。すぐ食べるものは消費賞味期限が短いものを選ぶ（牛乳などは手前から取る）</p>
<p>無理です！！なので食品ロスをした物をいかすことを考えた方が良く考えます。そう考える理由は、一度ロスしたものはもう戻らないし、食糧危機は一次産業の強化や、原産地の輸出体制の強化により解決できると思ったからです。また、食品ロスした物を燃料として生かせるのでは？と思いました。</p>
<p>各家庭で一週間の作った量と消費した量を調べて、ロスの分だけ次の週から減らして作る    外食をするときは、出されたものは必ず食べ、食べきれる量だけを注文する    余ってしまった食品はどこかの施設や学校に持って行って堆肥に変えることで、実質ゼロにすることができる    貧困で困っている人のところに寄付する団体に渡すポスターを作ってたくさんの人に呼びかける    金額にして考える事で、どれだけ大きなことなのかが分かるようになる？</p>
<p>食品ロスをへらすために、食べる分だけ買い、食べる分だけ作る。    給食は、さいしょから食べられる量を用意（？）してもらう。    ・みんなにポスターで呼びかける!! ・やる気のできる企画をつくる！</p>
<p>自分の食べられる分しか買わない。食品ロスの食べ物を集めて生活が苦しい人々に配る。気合いで食べる（根性論）</p>
<p>あまった食材をどこかにきふる。無理にでも食べる。何にかけてもおいしくなるようなソースを開発する。好ききらいがなくなる。おいしい料理をつくる。</p>
<p>食べる分だけ買い、賞味や消費の期限が長くもつ冷蔵庫に入れ、食べ物の中では賞味や消費の期限が近い物から食べる。また、事業側で、食品を製造するときに廃棄する分の食べ物は、寄付してもらえらる事業に寄付して捨てないようにする。</p>
<p>旅館に出てくるごうかで量が多い食事では残してしまうので、ごうかだ量が少ない食事にした方がいいと思う。スーパーでは消費期限に近いものは割引をする。全ての食べ物に賞味期限ではなく消費期限を表記する。落としてしまった食べ物を食べてエネルギーにするロボットを作る。無理して食べない。キャベツを食べる。</p>
<p>賞味・消費期限が切れたもの、形がくずれていて商品にならない物などを、低価格、または0円で販売する店を設ける。または、使える物をペットの餌の材料として使う。</p>
<p>賞味・消費期限が切れる直前の食品を学校の給食に利用したり、そのような食品のみを本来の値段よりも安く売る専門のお店をつくる。また、小学校の授業で食品ロスに関する話題を多く取りあげ、子どもたちから大人へ食品ロス削減の大切さを広めていく。</p>
<p>食べられる量より多く買ってしまった場合は、コンテナなどに入れて、冷蔵、冷凍しておく、できるだけ賞味期限、消費期限が近いものを選び、早めに食べる、</p>
<p>まず、食品ロスは、食べ残し、売れ残りの食品があるから生まれます。なので、みんなおなかをすけば、食べ残したりもせず、たくさん食品を買います。なので、みんなおなかをすけば食品ロスは減ります。運動をするとおなかをすきます。なので、運動を推進しましょう。しっかり運動して、しっかり食べる。そうすれば、健康維持にもつながります。よって私は、運動を推進することを推進します。</p>
<p>形がよくないが、品質には問題ない食品はフードバンクに即刻売る。また、学校でも、食品ロスについて考える特別時間を設ける。給食なども、余りが多い場合、量を少し、減らすなどを各給食センターで検討する。そうして、量を増やしたり減らしたりすることで、給食はほとんど食べ終わるようになる。そして、生徒達にも積極的におかわりさせる。そして、生徒だけではなく、先生もできる限り食べることで、生徒にやる気を出させる。コンビニやスーパーなどで売られている弁当などもつくりすぎない。つくりすぎた場合は大幅に値下げをして消費者に買ってもらう。つくりすぎないためにも各会社で余る最上限の数を定めるようにする。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要以上の食品は買わない。</li> <li>・給食でもらえた量が食べ切れないうら減らす。</li> <li>・食べ残った食材はペットにあげる。（たべれるものなら）もしくは畑などにまいて肥料代わりにつかう。</li> <li>・よくかんで食べるなど、すこしでも食べ物を多く摂取する。</li> <li>・たくさん運動してたくさんお腹をすかせてたくさん食べる。</li> <li>・消費期限の近いものを積極的に買う。</li> <li>・くさりやすいものから食べる。（消費期限が近いものからたべる）。</li> </ul>

提案内容
<p>食品ロスを減らす取り組みとして、3つ提案する。  1つ目はすぐ食べる物を買う時は賞味期限がはやい物、手前にある物を買う。そうすることで、賞味期限がはやい物が店で捨てられなくなると思う。  2つ目はもうすぐ賞味期限が切れそうだが食べられない物は、食べ物が少なくて困っている人へその食べ物を送って食べてもらう。これでみんな笑顔になる。  3つ目は自分が食べられる分だけを買ってつくる。これは、日常生活で生かせる方法だと思う。  この3つの内どれか1つでも実践してみたら食品ロスは今より減ると思う。  また、1人1人が心がけられるように家族と食品ロスについて話し合ってみてほしい。</p>
<p>各家庭で食べられる分だけ店で買う。  野菜などを切ったときに余った余分な部分を残しておいて、他の料理に活用する</p>
<p>日本で食品輸入を段階的に少なくする。人口の分だけ生産する。ぜいたく品、おかしを食べない。  大量生産× 大型の業むスーパー廃止  子ども食堂、フードバンクに余ったご飯提供、貧困層のうえている人にも提供。</p>
<p>食品ロスを無くすには、当たり前のことでもあるけど、余計な買い物をしない。食べきれないと思ったら減らすなどが挙げられると思います。もし残してしまったら、家畜のエサにしたり、手をつけていないキレイな状態であったら、ご飯が食べられない人たちに分けてあげることでもできると思います。  私は給食で食べれる量が多くないので、たくさん食べられるように努力しようと思います。</p>
<p>私は食品ロスをしてしまっている国は、ほとんど先進国であろうと思います。食べ物が豊富で、食べ物に困ることがない、先進国は、人々の「もったいない」という、心の気持ちがだんだんと減り、何も考えなくて、捨ててしまっていると考えられます。それに対し、発展途上国は食べ物豊富ではなく、近年、人口が増加しているため、ますます、食べ物に困る人が多くなっていきます。私たちが捨てているごはんを発展途上国の人々に与えたら、ある程度は、食べ物が足りると思います。なので、スーパーに行く前に、家の冷蔵庫を確認し、足りない食材だけを買う。自分の食べる分だけ作る。余った分はお皿にラップをし、冷蔵庫で保存して（体に害がない程度の日数）なるべく、食べるなど、さまざまな、方法があります。でも、できるのであれば、先進国で、農家などで、作りすぎてしまった食べ物を、発展途上国の人々に渡したいです。</p>
<p>自分の食べられる量だけ食品を買い、食べられる量だけ作る。自分の家で食品ロスが発生する理由を調べる。  食品ロスについて友達や家族と話し合ってみる。  フライパンについている食べ物のロスを防ぐため、こげつきにくいフライパンをつくる</p>
<p>食べられる分だけ買って、食べられる分だけつくる。  スーパーなど食品を売る場所に、食品ロス削減のポスターをはる。  スーパーのしょう品を手前からとる。</p>
<p>・食品を手に入れることが困難な方々に残った食品、食品ロスにつながる可能性のある食品を寄付する。・おいしく食べられるように自分流にアレンジして食べる！</p>
<p>保健所にいる犬のえさにする。来年に備えて貯蓄する。</p>
<p>必要な量を生産する。需要＝供給 ジャストインタイム方式を導入する。余った食材を   児童福祉施設・難民・ウクライナ   に寄付する。ACジャパンの食品ロスのCMを大量に流す。そう菜を作らないで自ずいさせる。捨ててもいいという意欲をなくす。賞味期限を作らない。多くのスーパーはまだ食べれるのに賞味期限が過ぎると捨てるから。</p>
<p>こげつきにくいフライパンをつくる。調理のときにフライパンにたくさんの食べものがついていてこげつきにくいフライパンの使用によって食品ロスが減少すると思う。こげつきにくいフライパンの料金の一部は国がふたんすることでふきゅうすると思います。</p>
<p>年間食品ロスのグラフを年別に調べる。世界の食品ロスについて調べる。→日本が世界と比べて、どのくらい食品ロスをしているか。どの商品の食品ロスが多いか調べる。捨てられた動物を、できるだけ加工して食べ物にするかを考える（安全性も含めて） 外食した時に、食べ残さない。賞味期限を意識する。消費期限以内に食べる。地産地消をする。</p>
<p>食品ロスをゼロにするのは難しいと思うが、食品ロスをへらす事は可能だと思う。方法としては現存コンビニなどでもおこなわれている、手前にある消費期限や賞味期限に近い売物をなるべくとる行動や、みんなが手前にある商品をとろうと思えるような周りの環境やふんいぎを作ることが大切だと思う。他にもその地域で出来た物をその地域の人でたべる地産地消も有効な手の一つでもあると思う。飲食店からのロスが多いことは事実としてあり飲食店のロスをへらすことも大切だと思う。それには飲食店でいっきにたのむのではなく、たべれる分をまずたのみ腹八分に医者いらずをこころがけるとよいと思う。これらをまとめると結論食品ロスを減らすには一人一人の食品ロスへの意識が食品ロスを減らす第一歩になると思う。</p>
<p>食べきれないとなるべく早めに、判断し寄付し、食事が十分にとれない、方たちへ渡すようにする。それが、町に食べきれなかった食べ物を入れる冷蔵庫を置き、自由に、とっていいし、自由に入れていいものを作り、捨てる予定だった物を他の人のために、活用する。</p>
<p>食料を供給制度に移行する、または刑罰を伴う法律によって食品ロスを制限する。埋め立てて土地にする。</p>
<p>残した食品を発電したりするときの燃料にする。（特に油）  残した食品を埋め立てる。</p>
<p>・たとえばレストランで、食べ切ったらその値段を割引すればいいと思う。・賞味期限が近いものには色のついたシールをはったらいと思う。・そして大根などの食べられるけれど、普段残ってしまう部分も何か他のものと一緒にして食べてみる。・町で協力して、食品ロスをなくすために動く1週間などを決めて、その週間は放送などで、町民の人に知らせる。家で食品ロスについて考え、この食材はよく買っているが、食べないというものはあまり買わないようにする。</p>

提案内容

家庭系の食品ロスがあまりにも多い気がするので、食べ切れなかったものは次のように食べ切ってもらいたい。  
 一つは、継続的に保存できるようにする。  
 すぐ食べ物を捨ててしまったら、もう食べられなくなって食品ロスになってしまうので、次の機会でも食べられるようにした方がよい。  
 もう一つは、近所などにおくられるような食べ物を配る。このご時世なので、難しいかもしれないが、ロスするよりは無駄にならないと思う。  
 もちろん、食べ切ってもらいたいからには食べ切れずロスする人がどうやったら食べ切れるようになるか、より食べ切れなかった物をロスしないよう工夫するかを考えた方がいいと思いました。

食品ロスと聞いて、一番最初に思ったのは、給食についてです。自分のクラスだけでも、嫌だからといって残したり、量が多くてケースに残っていたりします。1クラスでこんなに多いのなら、全国では1日にものすごい量の給食を捨てていることになります。今、世界では、アフリカやウクライナなどの人々は十分に食事を取れていません。そんな中で、先進国である日本がこのような状態ではいけないと思います。そこで、学校などのできることは、朝の時間などに、今日食べたい分量を紙に書く(大・中・小など)それを集計して、合計した分量をクラスに持ってきてもらうことだと思いました。他にも解決策はあると思いますが、本当に給食による食品ロスはもったいないと思います。

人には、個人個人嫌いな食べ物という物があるはずで、そういう食べ物を給食で出しても、残す人は、残すでしょう。だから、給食事前アンケートをするべきです。給食事前アンケートというのは、次週一週間分の給食の献立を、どれが要らないかを確認するアンケート。もちろん食べなかった給食分の給食費はしっかり納金者に返すというシステム。これだけでもかなりの食品ロスを削減できるのでは？

自分が食べられるだけの料理をつくる。もし余ってしまったら近所の人に分ける。ご時世的にも難しい場合は、明日に残せないであろう物から食べる。どうしても捨てなければいけない場合は、捨てる前に深く反省する。そして、二度としないと誓う。

給食で一人一口多めに食べればたくさんの方がそれをするので、たくさんの食品ロスを解消することができるので、学校内に呼びかける。なるべくものを買う時は賞味期限がなるべく短いものから買ってはやめに食べる。そうすればスーパーでの賞味期限切れによる食品ロスが解消される。  
 週、月一程度で、スーパー閉店間際に行ってもう捨てられてしまうおそうざいを買って食べることで、スーパーでの食品ロスを削減する。食品ロス自体知らない人に教えるようなポスターなどを貼る。

食品ロスのほとんどは、賞味期限が切れて、安全に食べられなくなった食品だと思うので、買いものをするときに、「何人家族の場合は賞味期限が近い食品は何円まで」のように、買える量を制限すると良いと思う。

。「一家族で出た食品ロスを生ごみとして捨てるのではなく、生ごみを肥料にするものを使って、肥料として、市内の農家の人に寄付したりする。・レストランなどでそのレストラン専用のアプリを登録した人の中で、全く何も食べ物を残していない人たちだけに特典もしくは何かを表彰する。・レストランなどで最初に確実に食べられそうなものだけを頼んで、空腹が満たされなかったら、他のものも頼む。・レストランでお持ち帰り(残した食べ物)をできる制度を作ったり、既にある所は、生ものなどもお持ち帰りできるように充実させる。・家庭やお店、レストランなどで残った食材(賞味、消費期限が過ぎていないもの)を子ども食堂などの無償で提供する所に寄付する。

僕は、食品ロスを減らすには、世界できがに苦しむ人達の現状をもっと身をもって感じてもらうことが大切だと思います。たくさんの方が見るテレビ番組などで、貧しい国の人達がどのような思いをしているのか、現地の映像などを使って紹介し、「毎日ご飯が食べられるということは、幸せなことなんだ」と強く思ってもらえるようにしたいと思います。そうすれば、人々の食品ロスに感ずる意識が向上すると思います。

・食品を長く保存できる仕組みを開発する。(消費期限を引き延ばす製造の仕方や、製品や食品を長く保存できる仕組みを考える) ・永久に保存する仕組みを考える。 ・パイキングの仕組みのお店を減らす。 ・給食で各クラスの平均的な残飯量を考えて、そのクラスに配る量を増やしたり、減らしたりする。

家で食事をする時にはその日のおなかの空き具合などから調節した量を作る。  
 また、もし食べ切れなくて残ってしまえば、次の日に残すことができない食べ物を優先的に食べて、後日でも食べる事ができる食べ物は朝食など残り物として、食べる。  
 また、間違えて残ってしまえば、その量を減らしてしまえば近所の人に分けたりする。  
 外食の時は、おなか空いていてもまずは絶対に食べ切れる量を注文し、もしまだ食べることができそうだったら、後から付け足して頼む。コロボケでシェアなどが難しくても、家族内などだったら、シェアをしたりして、食べ切った食べ物を残さず。  
 どんな時でもまずは少な目で設定する。

家庭内での食品ロスを減らすために、家族で1か月分の献立を考え、それに合った量の食品を買うことで必要以上の食品購入を防ぐ。また、学校内での食品ロスを減らすために通常量が自分に合わない生徒は少し少なく配膳されることが出来る仕組みを作れば良いと思う。

ゴミに食品が混入していたら何らかの方法で制裁を加える。消費期限が近いものから消費する。スーパーマーケットに頼りすぎず自給自足を推進する。野菜を残さないようにする。

まず、食品ロスされるような食品、規格外の物をそれ専用のお店で安く売るといいと思う。なぜなら、今物価が上がっていて、食費を減らしたいという人も多いと思うから。また、買いすぎなどで家から出る食品ロスは、自分が食べられる量を計ったり、どのくらい食べれば健康でいられるかだったりのアプリを作るといいと思う。なぜなら、食事の量の管理ができていないゆえに、食品ロスが発生するから。

・自分に必要な分の食べ物を買うようにする。 ・買う物を店に行く前に決めておく。 ・すぐに腐る食べ物は早く食べたり、料理して保存したりする。 ・外で食べる時はまず自分が余裕をもって食べ切れる量を注文する。 →その後まだ食べられそうだったら少しずつ注文していく。 ・注文した後で「あまり美味しそうでなかった」「量が思っていた以上に多かった」などのことが起こらないようにその店について調べてから行くようにする。カップ麺などで食べないと思ったものは寄付する。

提案内容

食品ロスの原因の一つに、コンビニエンスストアやスーパーなどでお客さんが買うと予想される量以上に仕入れているということを知りました。もし、お客さんが品切れで商品が買えることができずに帰ってしまうことを防ぐためだからだそうです。それではどんどんロスが増えてしまっています。店に対して、そうした仕入れはやめるようよびかけるとともに、エコな仕入れをしている店に認しょうマークをつけるなどしてお客さんにエコな店だとアピールしやすしい環境づくりをしていくといいと思います。

家で料理物の残り物は翌日にアレンジメニューとしてまた出すことで、食品ロスを少しでも減らせると思う。(まぐろなどは難しいですが。)スーパーでは消費期限がすべて同じ物を買ったりや、違うならば、同じ商品でも消費、賞味期限が早いものを少し値段を安くしたりすると思います。(僕のあいまいな記憶ですが、賞味期限の早い方を安くして売っているスーパーがあった気がします。)

・八百屋、米屋、肉屋やスーパーマーケットを増やして必要な時に必要な分を気軽に買える様にする。・業者が賞味期限がせまって捨てなければならない商品で食べて問題のないものをフードバンク(?)等に提供する。・店はその食べものが1日にどのくらい売れるかなどを1週間単位で計り、来週の売れる個数を予想して仕入れたり作ったりする。

食品ロスは様々な場面で発生していますが、それぞれ対処法が違うと思います。まず、レストランで食べ切れなかった分は、持ち帰ることでフードロスを削減できます。アメリカではどのレストランでも食べ切れなかった物は持ち帰るというのが主流です。量が分からず注文しすぎてしまった場合でも、持ち帰ることで次の日の食事に使えるため、負担が減る上に、ロスも減らせます。学校給食の食品ロスを削減するためには、おかわりをする人を増やすことが必要だと思います。生徒だけで配膳をしているので、全てを配り切れないことが多々あります。おかわりすること自体にあまり興味を持っていない人も多いと思うので、実際にどれくらいの量の食べ物が捨てられているのかを生徒に知らせ、おかわりを促す必要があると思います。企業でのロスを減らすためには、残ってしまった野菜や果物を乾燥させて、動物の餌に代用するのが良いと思います。売れるはずだった物がただ捨てられてしまうよりは少し手間をかけてでも他の形にして使うことで、ロスを減らせると思います。私たち1人ひとりができることはちょっとしたことで、市全体、県全体、国全体、そして世界全体が一丸となって食品ロスという課題に向きあえば、必ず0になる日が来るはずです。

〈家庭の場合〉例えば、夜ごはんが残ったものは、次の日の昼・夜ごはんにまわしたり、子供がいてお弁当を作る家だったら、お弁当にいれれば、食品ロスを減らせるうえに作る側は入れるだけなので、時短にもなり、一石二鳥。また、買い物はこまめに行き、(一週間に一回程度で〇)、少しずつ消費し、消費期限が早いものから作るようにする。  
 〈お店の場合〉料理の量を変えられるようにする。(大、中、小) そうすることで、自分の食べれる量にあったサイズを注文し、できる限りロスの量を減らせる。  
 〈学校の場合〉あまり量食べれない人は、配膳の際、「少なめで」など声をかける。(食べれる人は「多めで」) お店の例のように、自分に合った量を食べることができ、食品ロスが減る。

捨てられた食品から、幼児向けに口に入れても安全なつま木やクレヨンを作る。使いきれなかった未開封の食品は外国(アフリカの開発途上国など)に寄付する。レストランで、食べきれなかったら持ち帰りをすることができる制度をつくってもらう。食べる予定がないまま賞味期限が切れそうな食品や、売れる見込みのない商品は賞味期限が切れるちょっと前くらいに外国に寄付。

スーパーで買い物をするときは、それぞれができる限り賞味期限の近いものを買う。他にも、給食での残飯を減らすために、よそとくに均等に分けることや、人によって量を調整することを注意したりする。コンビニなどで売れ残った賞品は、そういうもの専用のコーナーをつくり、本来の商品よりも安い値段で売る。

「食品ロス」そのものに興味を持って学ぶのも良いと思うけど、アフリカなどの貧困で、その日を生きていくための食べ物を手に入れることすらままならないような人々について、学んでいけばいいと思います。そうすれば、余るくらいに食べ物にあふれているこの現状がいかに幸せなことであるのかを実感できて、食べ物に対する価値観が変わるので、食べ物を大切にしようという意識が芽生えると思います。

レストランでスタンプカードをつくって、完食したと店員さんが確認したらスタンプを押してもらえらる仕組みにする。何ポイントかたまったらその店で割引してもらえらるなどの特典をつける。そうすると客側も全部食べようという意欲がわくし、店側も、スタンプカードの有効期限を設けておけば客が店に来てくれる頻度が高くなると思う。スタンプカードのスタンプや、スタンプを押す用紙など、レストラン側にかかる導入するときの初期費用は多少かかってしまうし紙がもったいないなどの点もあるが、紙に関しては再生紙をなるべく使う。そのことをスタンプカードなどでわかる場所に記しておけば、客の中には「環境のことをちゃんと考えている店だな」と思われ、好印象を与えることにもなるので一石二鳥ではないだろうか。色々値上げされている中、少しでも割引されるのはうれしいことである。

私は右下の円グラフに着目しました。家庭系46%事業系54%とあり、事業系の方が割合が大きいとわかりました。事業系とはなんだろうと思ひ、調べてみたところ、主に食品メーカーでの売れのこりや、レストランや飲食店での食べ残しを指すことがわかりました。そこで私が考えたのは、レストランや飲食店では小皿のメニューをふやしたり、ある一定量食べたら特典がもらえるようにしたり、バイキング形式にして、なくなりそうになったら調理して出すことです。そうすればできたての物を提供できるし、残りも減るのではないかなと思いました。(ただし、コロナ禍の今ではあまりよくないかもしれない) その取組を広めるためには、その企業のHPに掲載したり、店頭にポスターを掲示することで少しずつでも広まっていくとおもいます。

- ・ 買い物に行く前にもうあるものを買ってしまわないように冷蔵庫の中の写真を撮っておく。
- ・ スーパーの人はお客さんが必要な分だけ買い物をできるようにばら売りや量り売り、少量パックの商品を増やす。
- ・ 消費期限はまだ切れていないのに賞味期限が切れているから捨ててしまうということがないように、消費期限も書くようにする。

事業系の食品ロスは多分、まだ食べられるのに賞味期限などで捨ててしまっていることが多いと思うのでスーパーのおそうざいなどは値引きの時間を早めるとよいと思います。また、飲食店などは「深夜10時以降は30%off」などの値引き制度をとり入れると、食品ロスが減ると思います。

提案内容

私が思い当たるのは、中学生ダイエットがすごく多いということ。給食のあとの片付けを見ていると、女子だと白米を全部捨ててる子もいるし、うすらの卵フライをころもだけはがして捨てて中身だけ食べてる子もいました。体重を気にしすぎて、食べれるはずの量が食べられなくなっているのではないかと。  
 こんな風に中学生がやせるために給食を残す原因として、現代のSNSを通じてダイエットの情報が簡単にアクセスできるようになったことや、ティーン雑誌でやせている（やせすぎの）モデルしか採用されないことなどあるのではないのでしょうか。若者はSNSに洗脳されているのですよ。こういったことは、中学生が体調をくずす原因にもなりえますし、食品ロスにもなりえます。市や国の方々だけでどうにかできる問題ではないと思います。……。

- ・コンビニやスーパーマーケットで賞味期限や消費期限が近くなったものを安く売るコーナーを作る。そうすれば、コンビニやスーパーマーケット側は廃棄されちゃうはずの食品が売れて、買い手は賞味・消費期限が近いものなら安く買うことができるから、どちらの側も食品ロスを防げると思う。
- ・レストランなどでメニューで、食べられる量が少ない人向けにサイズ別のメニューを作る。逆にたくさん食べる人向けにも、大きめのサイズを作ったりして、お客さんに合わせた食事を提供できたら、食品ロスの削減にもつながっていくと思う。
- ・スーパーマーケットで売れ残った野菜で、お弁当を作る。お弁当用に買った野菜が売れ残った野菜になれば、食品ロスを防げると思う。

スーパーマーケットで食品を買うとき、奥が賞味期限の長いもの、手前が近いものになっているのに、自分のことだけを考えて奥から取る人がいると、手前の賞味期限が近いものが売れ残ってしまい結果的に食品ロスが起きる。そのため、まず一人ひとりが自分のことだけでなく環境にも目を向けて、賞味期限が近いものから買う。また店側も、賞味期限が近いものは値下げするなど工夫をするようにする。

県や市などのホームページで、主に、各家庭に向けたよびかけをする。具体的に家庭に呼びかける案としては、

- ・レシピサイトを検索して余った食材を調理して使い切る。
- ・食べきれなかった食材は冷凍保存する。
- ・外食時は食べきれぬ量を注文する。
- ・冷蔵庫の中をつねに整理整頓をして、無駄な食材は、買わないようにする。

などの方法があげられます。食品ロスは、重大な問題としてとりいれるべきなので、この認識をより多くの人に広めたいです。

食べきれないほどの食料が手に入り、結局残す家庭がある一方で、経済的に十分な食料が手に入らない家庭だってある。そのため、一概に「〜しよう」とするのは難しい。なので、裕福な家庭は必要な分だけ購入する。貧しい家庭に対しては以下のような支援をすると共に食品ロスを減らせる。まず、スーパーなどではまだ食べられるような食品が多く捨てられている。そのため、そのような食品が安く手に入るような場所をつくる。こうすることによって食品ロスを削減すると一緒に貧しい家庭を支援できる！

現在、世界的に食品ロスが深刻な問題になっていると思います。しかし、この問題は1部の地域がロスを減らそうとしても世界的な問題であるので、かなり解決するのは難しいと思います。実際、私も学校の給食で嫌いなものが出たときは残してしまうこともあります。さらに、現在はコロナ禍であるため、一度さらによそってしまった食べ物を元の場所に戻すということもできなくなっています。そんな中、私が考える「私達でもできる身近な食品ロスを減らす方法」は買い物をするときは食べられる分だけ買い(必要以上に買わない)、もし、食品が余ってしまったときは違うものに料理して美味しく食べることや賞味期限が過ぎてしまったものが捨てられないように、期限が近いものから食べることです。

- ・野菜や果物のへたや皮は食べられない所だけ捨てる。(食べられるところはできるだけ多くする)
- ・余った料理を作り変える(味変のようなリメイクをしておいしく食べる)
- ・必要な分だけ買い、必要な分だけ作る。(ムダに多く作ったりすると食品ロスになる。)

また、お金の節約にもつながります。

食品ロスとなっているもので最も多いのはスーパー等の食品の賞味期限切れ。期限が切れても数日ならセーフなものもあるので、そういったものを安く売るのはどうだろうか。  
 スーパーとして売れずにお金をかけてもすてるくらいなら、少しでもお金になった方がうれしいと思う。

食品ロスを削減する方法、ゼロにする方法について。・スーパーなど食品を扱うお店で「賞味期限」をすぎた食品が、まだ食べられるのに捨てられてしまうと聞いた。「消費期限」で切れてしまったものは仕方ないけど、まだ食べられる「賞味期限」が近い食品などは、値引きをしたりしてお客さんに出来るだけ買ってもらえるように、工夫する範囲や方法を広げていくべきだと思った。・市内に限らず、全国の農家さんが規格に合わない作物を捨てているらしい。私の住んでいる市の一部の農家さんは、そのような出荷できない果物や野菜を、ジャムやようかんにして安く販売している。私自身一度食べたことがあるが、ようかんやジャム、そして規格に合わなかった作物のどれも美味しかった。「捨てる」のではなく「活かす」ことに視点をあてるべきだと思った。

食品ロスを防ぐために、今、家の冷蔵庫の中に何がどれだけ入っているのか、ふせんに書いて、冷蔵庫の扉にはっておく。(消費期限も書く)そうすれば、買い出しの時に無駄なものも買ってしまう事がおこらないし、普段から中の食べ物の消費期限を意識しながら料理を作ることによって、料理で計画的に食品を使用していくことができるようになると思う。

食品ロスが近年問題となっているが、あまり解決できていない。日本の賞味期限や消費期限というものはとても厳しく作られているので、ぎりぎりまでのばしてもいいと思う。また見切り品などを安くたくさん売り、消費者の目のつきやすいような場所で販売する。そして、無理に、食物を大量生産しないことも大切だと思う。何かの注文を受けてから頼まれた分だけ作り、無駄を省く、ということも必要になってくると思った。

個人的にできることとしては、自分の摂取可能である量以上の食品を買わないように、自分が普段どれくらい食べるのかを把握しておく。店ができることとしては、必要以上のものを仕入れない。  
 普段の売り上げ(平日、休日、祝日ごとなど)を把握した上で、賞味、消費期限が短いものについては特に仕入れすぎないようにする。店ではできるだけ同じ商品で賞味、消費期限に前後があるものについては店頭に出さないようにして、消費者側も使う食料、食料を使う日を明確にしたうえで、できるだけ賞味・消費期限が短いものを買うように心がける。

提案内容

飲食店やレストランは食べ物を残したら家に持ち帰れるように“持ち帰り用の容器”を準備する。  
 学校の給食は余ったら他のクラスにあげるなどする。  
 スーパーの場合は消費期限、賞味期限が近づいてきたら、値段を安くして売る。  
 デパートでは作り置きではなく予約制にして、予約のあった分だけを作る。  
 コンビニでは消費期限、賞味期限が近づいたものは車などを使い、移動はん売をする。

私は家庭で食品ロスを削減してもらおう要求しても行うことが出来ない家庭が多いと思います。なので私はスーパーマーケット、コンビニエンスストアなどの企業などで食品ロスを削減しようとする事が重要だと思います。なぜなら家庭は各個人の問題ですので買った物はいつ食べようが捨てようが自由ですし分からないからです。しかし企業だったら家庭が買う前に買う物を少なくさせる対策をすることもできますし、それによって自動的に家庭での食品ロスをすすめない事ができると思ったからです。そこで私は企業をお願いしたい考えは、セットや大容量の商品を減らしたり、売る側の企業だったら売れ残りを減らすためにクーポンやセール、イベントを行うという事です。セットや大容量を減らすことで使用したあとに残る食料を減らし自動的に家庭のごみを減らすことができる点とクーポンやセール、イベントを行うことで賞味期限の近い物などを家庭にうつることが出来、スーパーやコンビニなどに残る賞味期限が過ぎてゴミになる食材を減らすことが出来る点が良いと思います。しかしこれには多くの企業がこの取りくみを行う事が条件となるので多くの企業の心をうかすプレゼンテーションなどが求められると思います。

食品ロスをなくすために食べないものはもらわない・かわないなどをてっていさせる。そして学校の給食はすべて一定でつくるのではなくそれぞれの食べりょうにあわせてつくる。スーパーやコンビニなどはあまったものはすてるしかないがすこし少ない分には残ったものをすてるよりは損がないと思うので入荷する量をよりちょうせつする。そのとりくみを広げるためにCMなどで意識を高めたりポスターなどをはればいと思う。

・学校の給食では嫌いなものを残すことができちゃうので、好き嫌なく食べることは重要だと思いますが、普通の給食で多く残されているメニューに目星をつけ、それを改善するか、あまりに出さないようにする。また、なるべく多くの生徒に給食を食べってもらうために好きな給食アンケートや、食べ物を残すことに罪悪感を覚えてもらうために、食材の制作過程などを紹介する動画を受感性が豊かな小学校低学年・中学年に見せることで未来の食品ロス削減を少しずつ進めていく。

・残飯を一カ所に集めてもう一度別の料理を作ってはんばいする ・動物などに残飯をあげる ・小分けにして料理をうるようにする ・残飯を少なくしたら金がもらえるようにする ・残飯をひりょうにする

自分たち一人一人、なるべく食べ残しを作らないように、なるべく食べられる量を作り、食べきれないようにし、余ったものは次の日などに食べる等して、食品をムダにしないようにする。また野菜や果物などは、実の部分以外にもくきなど、食べられそうな部分はうまく調理して、捨てる部分を少なくする。そして、買う前によく考えて必要なものだけを買う。逆にお店側にも売れそうなくらいだけの商品を買取る。これらをポスターやホームページなどでけいさいして、多くの人に知ってもらえるようにする。

そもそも問題としてゼロにする事は不可能に近いと思います。なので、ゼロにするのではなく削減するという面で考えた方がいいと思います。例えば、捨てられた食品の一部を肥料として用い、作製した肥料を農家に無料配布したり、食品の加工技術を上げ消費期限を長くする、消費期限と賞味期限の違いの理解を深めるためのポスターを作るなどが良いと思います。

・学校の給食で、盛る時相手の要望を聞くようにする。(これ食べれない、残しちゃう等)またはなるべく残さないようにする。  
 ・スーパーの食材売り場等に色々な料理の適切な分量を載せた紙を貼っておく。・残った食事を冷凍保存したりペットのエサにする。・戦時中の食事や、非常食を給食で出してみ、生徒に食べ物の大切さを分からせる。・事前に買う量を決めておく ・学校で畑を作り生徒に育てさせ、生命の大切さを実感させる

まず、食品ロスの原因について考えましょう。その原因は食べ残し、買われなかった食品の廃棄などが主な原因です。しかし、みなさんは原因も、どうしたら削減できるかも分かっているはず。ですが食品ロスが減る気配はありません。その理由として挙げられるのが市民の1人1人が「自分くらい食べ残しても大丈夫だろう」などと考えてしまっているからです。しかし、それを解決したところで結果は変わりません働きバチの法則と同じように先ほどの考えを持つ人が一定数います。仮に残したらいけないなどという法律を作ったところで市民からの不満はふくれあがるでしょう。なので食品ロスをゼロにすることはできませんが、減らすことならできます。それはすでに国が行っているような対策を続けていくことです。

自分が考えた食品ロスを削減する方法は、市が主催の料理教室を開催したりして、市民に料理を教えると市民が余り物で料理をするようになると思う。また、市が余り物で作る料理のレシピを公開すれば市民が料理をするようになると思う。また、コンビニやスーパーでの賞味期限をもう少しのばしたりするとお店が捨てる食品の量が一気に減ると思う。賞味期限の前日とかになったら「50%off」とかにすれば人が集まって賞味期限ぎりぎりの食品を買ってくれると思う。

学校や施設にどのくらいの人がどれくらい食べ物を食べるかをAIを使って計算し、それぞれにしくみや量などの情報提供して、指導することが大切だと思う。まだ多くの人がフードロスについての意識が低いので食品ロスのデメリットと深刻さを知ってもらわないといけない。余ったけれどまだ食べられる食品は食べ物をかうお金がない人に低額で配ることが大事である。レストランに食品ロスを削減するよう条例をつくり削減に主体的に取り組んでいける企業を優ぐうする。

まず大前提として、食べ物を残さないことを心がける必要があります。そこで日頃の食べ物に対する使い方を改めるべきだと思います。例えば、ブロッコリーの芯は捨てずにスープなどにして、利用したり、リンゴの皮だって食べることができます。そういった小さいなことを心がけることで食品ロスは少しずつ少なくなっていくと思います。そのために、ブロッコリーの芯などといった実践しやすい食べ物の再利用の仕方などをポスターや一覧にし、色んな人が実践できるような取り組みをするべきだと思います。

そもそも食品ロスとは、余った食品が廃棄されてしまうことであるので、まずは「食品を余らせない、残さないこと」が大事である。そのためのアイデアを考える必要がある。私たち個人ができることは、『食品を買うときに何が必要で何が不要かを考える』『賞味期限や消費期限を確認して食品を買う』『人数分だけ食事を作る』など。これらを行うことで、食品を無駄にしない、余らせないことができると思う。また、市などができる取り組みは、家庭ゴミを分別する時に、もえるゴミ、もえないゴミに分けるのではなく、もえるゴミ、もえないゴミ(食品は別)にすることで、余った食品の重さの分だけ、罰金するというもの。それによって、市民はなるべく食品を余らせないようになると思う。食品ロスを削減する方法は市や国だけでなく、個人でも取り組むことができるものがたくさんある。だから、身近なことから気を付けていこうと思う。



提案内容
<p>食品ロスを減らすことはできると思う。例えばスーパーや売れ場でポスターを作り呼びかけたりする。又は、買い物に食券制にして買い物に時間がかかるようにする。もし本当に政府も食品ロスをゼロにしたいなら食べ物の値を高くして捨てるのがもったいないという事を消費者に思わせ食べ物を捨てるという文化を無くすべきだと思う。現実的には各家庭が少しずつ努力するしかないと思います。</p>
<p>コンビニやスーパーで売れ残った商品をすてるのではなく、貧しい人たちにおくり、お金のいる人たちは商品を買わずに済ませようとする。そして消費期限がすぎたものについては無料で欲しい人に配布すれば貧しくて食べ物をかうお金がない人でも生活にあまり困らなくなる。</p>
<p>食品ロスはそもそも買ったけど食べていなかった、コロナウイルスのせいで学校の給食が止まり、給食が余ったりすることが原因だと思います。まず買ったけど食べていない場合はやっぱり物を買わずにいる場合が多いと思うので、いつかこれが食べたいという物などはがまんして、一週間以内に食べるという物だけを買えば少しは食品ロスが減ると思います。コロナウイルスのせいで給食が止まった場合は、コロナは感染対策をするくらいしかできないので、給食の食材を提供している農家などに給食以外の卸す場所をもっと増やせるといいと思います。</p>
<p>食品を製造するときに廃棄した食材はまだ食べきれるところは通常よりも安くして販売すればいいと思う。スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで売れ残ってしまうのは作る量が多いということだから、つくる量を減らして売れ残らないようにすると思う。また、賞味、消費期限が早いものを棚の前の方に置くと思う。家庭で出る残飯は賞味、消費期限の近い食材から料理していき、調理後の食べ残してしまったものは冷蔵庫などに入れて、次の日に食べるなどといったことをすればいいと思う。</p>
<p>コンビニなどで余った弁当やおにぎりなどで賞味期限が切れてしまったけれど健康に害がなさそうなものは、アフリカなどの食料が足りないところに寄付する。また、食材を買うときは、食べる分だけ買い、余らないようにする。コンビニやレストランで余った食べ物は、そこで働いている人に無料で提供し、家での食事に使えるようにする。また、スーパーなどの食品に値引きシールを貼るのを少し早めにし、少しずつ値引きするとともに、全ての人が来やすい時間帯に値引きする。</p>
<p>食品を買うときに、賞味期限が遠いものからとっていくのではなく、なるべく近いものを選び、それをすぐに使うようにすると思う。なぜなら、まだ賞味期限があるからといって放っておくと気づかないうちに賞味期限がきれてしまっていたりするから、例えば、賞味期限が近いもののコーナーをつくって、そこから〇〇個の商品を買って、クーポンやポイントがもらえるというような形でごほうび形式にするとスーパーに来る人が買いたいと思えるようになると思う。</p>
<p>外食で仮に残し物をしたら残した分だけ追加料金を店にはらう。しかし、紙製のお持ち帰り容器サービスで家に持ち帰りを可とする。また、ゴミ袋を有料化し、有料の指示されたゴミ袋しか回収してもらえないようにする。そうすれば、ゴミの量が多いほど、ゴミ袋の値段も高くなるので、一人一人ゴミを減らそうと努力するはず、ゴミを道にすてる人も増えると思うので、ゴミ箱や清そうじ員をふやしたり罰則を強化する。また、スーパーやコンビニなどの商店で、賞味期限間近の食品の値引きを今以上に推進する。</p>
<p>コンビニ限定品は予約制にする。学校で食品ロスを削減する方法を考える授業を行う。食品ロスをgではなく円に変換して、重要さを伝える。買い物などを配給制にして、好きなものを必要な個数だけ買えるようにする。給食を少なくして、購買で追加を買う、という方法がいいと思う。</p>
<p>スーパーマーケットなどで買う冷凍食品などはまず、自分が食べられる分だけしか買わないことを心がける。また、日々の給食等でもコロナ禍で残したりすることが出来ない状態になっているため、まずはだされたものを食べるということを中心に心がける。また食品にふびのあるものは今、すてられてしまっていることが多いと聞いたことがあるのでそういうものを生活のきびしい人々や家族などに安く売ってあげたり、ただで食品を与えるなどといったことをまずしたほうが良いと思う。</p>
<p>学校の給食は、できる限り食べるように学校全体で協力して、ロスを減らす。また、牛乳などについては余った分を他のクラスにまわしたりして牛乳の余りが出ないようにする。</p>
<p>・家庭内の食事で、どれくらい食べられるかわからない時は、少なめに作ってあとから足りなかった分を、小さい料理や食べ物でおぎなう。・学校の給食では、配膳の時に、自分が食べられる量だけよそってもらい、残った給食は、食べられる人やクラスに分ける。・家庭内の食事で余っても保存しておける食品を多く使う。・お菓子などは消費期限が短いものから食べ、賞味期限が短いものもその日付を気にして食べる。</p>
<p>食べ残しを防ぐため、例えば給食を食べる時、もし自分が全て食べきれない自信がなければ量を少なくするなどの工夫をして食べたい人に食べてもらえれば両者にとっても良いと思う。また、レストランなどの飲食店で食べきれない食品を持ち帰れるサービスの普及、余った食材の無料販売を広めていくことが大切だと思う。</p>
<p>食品ロスを防ぐためには、まず自分が食べられる分だけ食べたり、作ったりすることだと思います。まず、自分が食べられる量を取って、その後おかわりなどをすれば、自然と廃棄物が減るはず。逆に、最初からたくさん食べ物を取ってしまうとお腹がいっぱいになり、廃棄物が出てしまうと思います。それを減らすために、学校だけでなく、家庭やその他の場所でも、まず自分が食べられる分の量だけ取って、まだ食べたければおかわりをすれば食品ロスを削減できると思います。</p>
<p>レストランの料理の食品ロスを減らすためには、メニュー表にわかるように1つ1つグラム、カロリーなどを出せば、頼んだ後に、「思ったより多い」、「もう食べれない」といった事が少なくなると思います。また、大盛りのように少し小さめの小盛りのようなものを用意すれば残したりはないと思います。(もし少なくともその分には頼めるから足りないことはない)次に、家庭での食品ロスについてです。自分の家を例に挙げると、ご飯やお菓子は賞味期限が短めのものから食べるということをやめていっています。なので、まずはどこの家庭も食べ物の賞味期限などにびんかんになることが大事だと思います。でも、買って来た方がいいけど結局食べてないおかしもあるので、食べない、必要以上の物はなるべく買わないようにするか、本当に必要かを考えることから始めたいと思う。</p>

提案内容

食品ロスを削減する方法として

中学1年生の時に、社会の授業で調べ学習がありました。SDGsについてです。この時ブラジルの食品ロス問題について調べようと思い、スマホやパソコンを使いどう食品ロスを削減しているのか調べました。  
パソコンで調べていた際に、見つけた方法に、食品ロスのひどい都市では自分では調理できないものを買ってしまった人、買っても使わなかった食品をレストランに持っていき、そのレストランで調理してもらうという仕組みがあることを知りました。実際ブラジルの食品ロスの数が減っていました。しかも専業主婦の方も助かっていたりしていたので、例えば食品を送り、作ってもらいそれをtakeoutできるようにすれば食品ロスの削減にもつながり、また調理をつくる人の負担も減ると思います。なので、このブラジルの仕組みを真似してみたいかですか？

食品ロスを削減するためには、店員さんにおすすめされたは、一回止まって考える事が必要だと思います。理由は、ひとは「おすすめ」とか「50%引き」とか見てしまうと、つい買ってしまいます。それで、結局食べないで捨てているというのが、多分起きていると思います。店がわは売らないとお金になりませんが、それを捨ててしまえば、本末転倒になってしまいます。もう一つは、買い物に行く前に家族だったら食べられる量聞いてからの方がいいと思います。理由は、好き嫌いは関係なく、おなかがいっぱいになってしまったら、食べれる物でも、食べられなくなってしまうからです。これらのことから自分は食品ロスの原因になっているのかなと思います。食品ロスがなくなり、自然がキレイになってほしいと思っています。

最近スーパーなどでは、弁当などに入ってる漬け物や、賞味期限をすぎている食べ物のロス、そして、家庭内で食べ物をすてるという問題がある。これについて、それぞれの解決策を考えると、弁当の主食と漬け物は分けて販売するようにし、野菜ジュースなどを弁当につけて、栄養を補充すればいいと思う。また、賞味期限がすぎているものは、農業の肥料か、牛のえさなどにかえられると思う。家庭内のゴミについては、パックに入れて次いつか食べられるように保存することがオススメだと思う。食品ロスと呼びかけるキャンペーンなどで、食品ロスが少ない家庭にプレゼントを授与したりだとかを、税金から出すことは可能なのだろうか？ロスを減らすなら頑張って食べた分のギフトはつけるべきだと思う。

・食品ロスを減らす、ゼロにするとは少し話がずれてしまうかもしれないけど、食品ロスで捨てられた食品をごみ処理場などで処理する前に、それらをあえてくさらせて、たい肥にする。(処理される食品は少なくなるから食品ロスの削減になるのでは…)

コンビニなどで残った商品や家庭で出た生ゴミなどをリサイクルし家畜のエサにして、有効につかう。生ゴミなどを少しでも多く回収する。事業などでは果物ややさいなどのもののいらなかった分、などをたくさんすててしまっているの、その余った部分をまたリサイクルしてひりょうにしたりかちくのえさにしたりまたほかの商品をつくるのに利用できるように努力すればいいとおもう。

- ・例えば、スーパーマーケットでほうれん草を買う時、今東京にあるスーパーでは個包装で約200gで売っているが、それを10g単位でちりばめて、自分が料理に使う分だけとか祖母など親せきに送る分だけなど自分が使う分だけ袋に詰めて買い物を進めると、無駄なものが発生しないと思う。
- ・レストランに行ったときに食べ物を残してしまった場合、トレイに残してしまったものを袋に詰めて持ち帰ったり、当たり前だが、自分が食べられる分だけ注文する。
- ・スーパーで売れ残った商品や、賞味期限・消費期限をすぎたけどまだ食べれる美味しいといった本来捨てられるはずのものをフードバンクに提供することで、貧しい人や、お金に困っている人に寄付したり半額などで売ったら、店側にとって利益になるし、産業廃棄物が減るので、一石二鳥になると思う。
- ・市区町村が「食品ロスをなくすWeek」を実施することで、食品ロスの削減につながると思う。

僕は、食品が売れ残った場合、それらを家畜などのエサにするということを提案します。では、具体的にどうするか？まず、毎日残った食べ物をバケツや袋に入れ、一定の場所に集め、そして、出されたバケツや袋を回収し、牧場へ持っていき、家畜のエサとします。僕は以上のような方法が良いと思います。しかし、問題点もあります。それらはその家畜が消費期限切れの商品を食べ過ぎてしまい、体調が悪くなったり、病気になったりすることです。そうなる大変なので、その商品を毎回、検査し、安全を確認するという手順も必要になります。この方法は見えない問題点もあります。しかし食品ロスは削減することが出来るので、良い考えだと思います。

ゼロは現実的に無理なので、削減を提案します。それはレストランや他の飲食店で注文の際に、量や、食べたくない、アレルギーなどで食べられないものを減らしたり、無くしたりできるようなことをメニューに書く。この案は実際にやっている所やそうでない所もあるのでやってない所で実そうしてほしいです。二つ目、ハン屋などの店で売れ残りを自分の家で食べたり、生活に苦しんでいる人に安く、または無料で提供する事です。そういう福祉的な事をしている店ということで世間からの評判も良的になるかもしれないです、食品ロスも減る、苦しい人も助かるというメリットがあります。

現在、コロナウイルスがまんえんしているため、外出が少なくなっている。それをふまえると、コンビニや飲食店では仕入れを減らすというのも一つの方法だと思う。また、余った食材や賞味期限(消費期限)を過ぎてしまう食材はそうなって廃棄される前に、必要とする人々に配布したり、肥料として利用するなど、食材があるという状態なら、所持しているものが最後まで、責任をもって処理すべきだと思う。また、例えばとして、町ごとに各家庭でまだ食べられる食材を集め、無料で参加できるパーティーなどを開催すれば、食べ物を求める人も食べられるうえ、余っていた食材を有効活用できる。このように、各自治体が協力しあい、食材があること人の感謝の気持ちを忘れずに最後まで、食べ物を食べきれないようにするべきだと思う。

僕は食品ロスを減らすために、いくつか策を考えました。事業系の食品ロスは、県が、ツイッターや、公式ライン、ホームページなどで、「～店ぼの～が余ってます」とアナウンスして、値段を下げて、売ったり、アルバイトの人にまかないとして出したり、店ぼのじゅう業員達で食べたりするように声かけをしたら、少し減ると思う。家庭での食品ロスは県で、買い物はいっきにかわず、少しずつ買うように言ったり、食品を使ったら、冷蔵庫の奥にしまっていたものを前に持ってくるように工夫すると、効率よく食品を消費できて、家庭での食品ロスを減らすことができると思う。

食品ロスを削減する方法について考えました。何個か例を挙げます。レストランでは、多く注文しすぎない。食べられる量だけ料理を注文する。小学生の頃、家族でレストランに行って料理を注文しすぎて食べきれなくなったよくない経験が何回かあります。だから、最近は少ししか料理を注文してません。このように、食べられる量だけたのむことが大切だと思います。次に、学生の皆が給食を残さないようにすることが大事だと思います。そのためには、みんなが好き嫌い(特に野菜)を減らすことが必要です。給食の残飯は野菜が多いので、特に野菜嫌いの生徒は、家で野菜を食べて少しでも食べられるようになるべきだと思います。その人たちは親の教育方針が悪いのかもしれませんが…(それと刺身やステーキが嫌いな自分が言えることではないと思うが。)死ぬ気で全部食べる必要はないですが、食べられるものは全て食べるべきだと思います。

提案内容

買い物に行く時はむだなものを買わないようにメモで書いておいてまた、給食や家族内での食事は自分が食べられる量だけをよそいのこってしまったりおかわりや他のクラスにあげるなどしてできるだけ完食できるようにすればよいと思う。また食品ロスを削減するために小学校などで食糧不足の国を例としてあげ食料の大切さをしらせ学校で食品ロス削減のための活動をすればよいと思う。

まずこのテーマを選んだ理由について、おもての表のように日本では1年に570万t、一人あたり47.5kgの食品を捨てています。この事を知り、驚いたため、選びました。自分はあまり食べ物を残さないし食品ロスをしてとは思いません。ですが、570万tの食べ物が捨てられています。この対策として自分のアイデアは、レストランや家庭では食べられる量の食べ物を食べ、口をつけた食べ物は必ず食べきる。どうしても食べきれない場合はテイクアウトや保冷、家族の人に食べてもらったりする。コンビニやスーパーでは賞味・消費期限の近いものは値引きするとよいと思う。

・飲食店などでは、食材を少なめに仕入れて、食材がなくなる、もしくは閉店時間になったら閉店するようにする。・食材を買うときは、消費期限が近いものから買って、すぐに使うようにする。・賞味期限や消費期限が近い食材はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れて、捨てないようにする。・必要以上に買わずに、こまめに買い物に出かける習慣をつける。・食べ残さない。どうしても食べられなかった物は冷蔵や冷凍をして、後日食べる。一気に大量の食材を調理しない。・家にある食材の賞味期限や消費期限に常に目を配っておく。・工場などで出た切れ端などは家畜のエサにする。

スーパーマーケットやコンビニエンスストアで売れ残った商品を食べられなくなるまでに買い取り、さらに割り引きしたそれを欲しい人とつながることができるアプリなどを作るといい。

事業↑ 家庭↓  
家庭では食品が残すことがないように食品を保存したり、食べるだけの量を買うなど食品ロスを止めるようなことを呼びかけるピラをくばる。

・飲食店などで食べ残しがあつたら食べ残したg×10円の追加料金にすれば無理に注文する人も少なくなると思う。・学校では1人1人が食べる量を聞いて給食を配膳すれば余ることもないし残す人もいなくなる。・一気買いをしない。・一週間に一回ずつ買いに行けば消費期限がくるともない。・使う分だけ買う。

食品ロス削減以前の問題として、そもそも食品ロスの重大さが認知されていない可能性がある。まずは食品ロスがいかに重大な問題化を呼びかけるために、広告動画やポスターを用いて、国民全体に「食品ロスの深刻さ」を伝えなければならない。次に本題の食品ロス削減方法に入る。1アイデアとしては、これはアイデア商品に近いかもしれないが「食品ロスチェッカー用紙」をつくる事である。この用紙に「1日の食事のうち何割の食品ロスをしたか」をぬりつぶして書き込み、それを何ヶ月かを続けるのである。こうすることで、一目見て食品ロスの削減度が分かり、小さな子供もこの問題に関心を持つことができるはずである。また、連続して減らしたことでの達成感も覚えやすいため、継続を促すことができると考えている。

私はレストランなどで発生する食品ロスを削減するために、次のようなしくみを考えました。①残飯や調理時に廃棄した食べ物を簡易コンポストなどで保存する。②ある程度溜まってきたら市が買い取る。③農家に売る。最近たまに料理店と農家が連携して問題に取り組むという話を聞くので、参考にしました。これを市が間に入ることで食品ロスの現状も分かりやすくなりますし、料理店と農家の手間が少なくなります。また、運送や事業者の管理が大変だという問題もあります。シンプルなしくみですが取り入れたら大幅に食品ロスが削減できると思います。

人によって1回の食事で食べられる量は異なる。なので一人一人が1回の食事で食べられる量をカードやアプリなどで把握することで食品ロスを減らせるのでは、と私は思う。学校での給食では全校生徒が1回の食事で食べられる量を計算し、その分の給食を出す。また給食代は生徒一人一人異なる。こうすれば少ししか食べられない人が損をすることもないし、多く食べる人が得することもない。また、飲食店などでは学校のように一人一人に違う量を出すことが簡単でもないで、全てのメニューで半分の量の料理と通常の量の料理を用意するのが良いと思う。もしくは食べきれなかった料理を持ち帰る容器を用意するのも良いと思う。このように管理しても残ってしまう食材があるだろう。それは子ども食堂に無償、または安価で提供すれば食品ロスを減らせると思う。

食品ロスを削減する方法の一つに「食べきれない分だけ買う」という方法があると思う。なぜなら食品ロスの多くは「量が多くて食べきれない・使い切れない」といったものが原因となって起こっている事だと思うからだ。この方法を実践するために、スーパーなどの食料品を買うことのできるお店に「食べきれない分だけ買おう」といった内容のポスターや看板を設置してみてもどうだろうか。また、私たちは食品ロスという深刻な問題について考えてない気がする。「食べ物は捨ててしまっても、また新しく買えばいい」「嫌だから残してしまおう」という甘い考えがあると思う。だから、この考えを少しでもなくして、食品ロスを自分の問題として考えてもらうために子供のうちから食品ロスについての学習をするべきだと思う。例えば、小学校などの給食の時間に先生が食品ロスについての話を子供たちに聞かせたり、社会の学習に自分たちで食品ロスについて調べて発表するといったものをとり入れてみたらよいのではないかと。そして、大人の人々向けには朝のニュースに5分程度食品ロスについての話題をまじえたものを放送してみれば少しは食品ロスへの関心が高まるのではないだろうか。

私は食品ロスを削減するためには、まず、それぞれの家庭での食品ロスを減らしていくことが大切だと思います。スーパーで「おいしそうだから」や「安いから」「みんな買ってるから」などの理由でいつ食べるのかなど何も考えずに、食品を買すぎてしまう人など多いと思います。それを繰り返してしまうと冷蔵庫の中のものが増えすぎてしまい、奥の方にあるものが見えづらくなってしまい、存在を忘れて、また同じ物を買ってしまったり、賞味期限をきらしてしまったりするのではないかと。塵も積もれば山となるというように、この失敗をそれぞれの家庭で少しずつ少しずつ減らしていけば、市や日本、世界全体での食品ロスの量は大幅に削減できるのではないかと。この失敗を減らすためには、必要なものを買ってから買い物に行くことが大切だと思います。なので自分の周りの人にも呼び掛けていきたいなと思いました。

食品をロス減らすために、日頃から食べる分だけ買い、食べきれずに残してしまうことがないようにする。スーパーマーケットやコンビニエンスストアでは、賞味・消費期限が切れて捨ててしまうことを減らすために、期限が近くなったら、値段を下げて売る。もしくは、期限が近くなった食品はボランティア団体に低額、または無料で提供してボランティア活動に役立ててもらおう。家庭でもできる食品ロスを削減する方法は生徒がポスターを作り、学校に貼って広まると思う。

提案内容

まずおいしい給食を提供することが大事だと思います。特に小学校から中学校にかけて給食の味が変わったとき慣れませんでした。常にあたたかくしておいしい給食を出せばみんな食べると思います。次に家庭科での食育の授業を重点的にやっただけでいいと思います。(道徳でも)世界に貧しくて食べれない人がいる事実を忘れないようにすれば自分たちがどれほど恵まれた環境にいるかがわかっていいと思います。そして、私が考えた案は自分で普段食べている給食が作られているところを見るというものです。私は小学校のころ学校で給食が作られていて調理員さんや栄養管理士さんと生徒の関わりが多かったです。みんなて給食室にインタビューしたりしていました。他の学校でもそのような機会を設けたほうがいいと思います。調理員さんたちの関わりが増えれば苦手なものでも作ってくれたのだから食べようと思うだろうと思う。

さいたま市が主体となってフードバンクをつくる。また、フードバンクの活動をしているNPOがあれば、その活動をさらに後押しする。家庭で発注する食品ロスに対してはあまり打つ手はないが、食品の製造過程でできた余剰食品、規格外食品や、小売店で売れ残った賞味期限、消費期限内の食品などは協力を仰ぐことができる。昨今は、食品ロスの問題にさまざまな企業が関心を寄せているし、食品を廃棄することを心苦しく思わない人は少ないので、協力してくれる方々も見つかると思う。また、この活動は食品ロスだけでなく、十分な量の食事ができない世帯も減らせるので、普及させた方がいいと思う。また、市外の人にも開放した方がいいと思う。

一人あたりの食べる量の平均を求めて、食品を買う時の目安をお店に置く。また、その目安が買いやすいように、販売する食品の量を減らす。例えば、肉のパックを一人あたり何g消費するかを求めて、その量に近い量で販売する。(どのくらいの量を使うのか曖昧なまま買うことで捨ててしまうことを防ぐ目的)野菜は固い場所や味が苦いところを捨ててしまわないように、その部分の料理方法を店頭で設置したり、捨ててしまう部分を使った商品を買ってみるといいと思う。えほう巻きやクリスマスケーキが作りすぎて破棄してしまう問題があるが、もっと多くのお店で予約されてから作るようにするべきだと思う。スーパーやコンビニは去年度の売り上げと同じ量を販売することを意識するべき。

家庭での食品ロスがおこる原因として、食べきれない量の食品を購入する人が多くいることがあげられます。また、周りの人では自分で買いきっている自覚がない人がほとんどです。そこで、自分が買った物と実際に食べた物を一目でわかるようにまとめた、できるだけ無駄のない買い物ができるサービスをつくることを提案します。時間がない人でも利用してみようと思ってもらうために、レシートにカメラをかざすだけで値段や買った食品がよみとれるようにするとよいと思います。そうすることで無駄を自覚してもらい、家庭での食品ロスが減るのではないのでしょうか。もしかしら視覚化することで栄養について考える人もでてくるかもしれません。ご検討おねがいします。

スーパーマーケットなどで、食品の消費期限などが近づいているものなどを大幅に値引きをして売ったり、品質には問題ないが、お店に出すことのできない商品を無償でフードバンクに渡したりすると、よりよくなると思いました。また、飲食店での食べ残しをゴミとして処理するのではなく、肥料として農業をする際に使ったりするとよいと思いました。さらに、飲食店で作ったが、売れず、余ってしまったものなどは、無料で、希望する従業員などに提供するなどのサービスを作るとよりよいと思いました。

・レストランで食べきれない分は、持ち帰りOKにする。・スーパーで賞味期限が近かったり、少し傷がついていても食べられたりできる食べ物をすぐには捨てずに値段を安くしたり無料でお金がない人に配る。みんなに知ってもらうために、街にポスターをはったり、チラシに書いたりする。・家庭で食べ残しを防ぐために、何をかうかのリストをつくってそれを見てもいいと思う。そうすれば、むだに買すぎたが結局使わなくて捨てるのが防げると思う。みんなに知ってもらうために、スーパーで100円以上買ったら食品リストがついてくるなどと、景品みたいにする。

コンビニやスーパーをいろいろな所に設置をするそのことによって家の近くにスーパーがあることになり、まとめて買わず、必要な量だけ買うことができると思う。また、1つの店ほあたりに来店する客が減り、親会社から、注文をするときに、少ない量を注文できる。だから、何かイベントのときに買すぎたり、したときにも少量しか買っていないため、食品ロスとなる量が減ると思う。また、できる限り、新鮮な原料を買うといいと思う。なぜなら、原材料が少し古くなってきたりになり、焼いたり、などしたり、して、賞味期限を延ばしたり、するとまだ使えるため、食品ロスを減らせると思う。

始めに、おいしい給食を提供することが大切だと思う、私は蕨市の小学校に通っていたが、給食センターで作った給食がとてもおいしく、いつもおかわりをしていた、しかし、今の中学校の給食では、おみそしるにこしょうやキャベツ、もやしが入っていたり、野菜の味がなかったり、ソースやしょうゆの味が濃すぎたりして、あまり食欲が進まず、いつも残してしまう、他の友達に聞くと、「小学校の時の給食のほうがおいしかった」ということが多い、よって、まず給食の味を改善するべきだと思う。次に、学校、家庭内、公共の場で生まれる食品ロスについて調べ学習をして(児童、生徒が)発表する機会を小、中学校でもうけたらどうだろうか、その発表によって食品ロスへの意識が高まると思う。

今自分が必要な物のみを買う。1人1人が残さずにたくさん食べる。地域の中で1ヶ月に1回ほどのペースでお弁当をみんなが作ってそれをコンビニで売っているようなお弁当の箱に入れて売るといような会を開いてみたいです。自分たちが作ってもうすぐで消費期限がきれそうだとぶんもう使わないような食材を使い料理を使って少し安くして売る。そうするとお金がない人も買えるし、食材もムダにならずお金が少し戻ってきて喜んでもらえる、地域での交流が増える、どちらも利益があるシステムです。これをやっても食品ロスは少し減らないと思いますが、気持ちは食品ロスに目がいくんじゃないかなと思いました

レストランの話になります。食品ロスがおこる原因として、「食べきれなかった、嫌いな物だった」があると思う。「食べきれなかった」の人は普段から食べきれないことがあると思う。だから、皆が一人一人自分の食べられる量を知って食べられる量だけは頼んだりする。食べたいけど量がなくて頼めない時は周りの人に「これ、食べたいんだけど量がなくて食べきれなさそうだから手伝ってもらってもいい?」と確認してから頼む。「嫌いな物だった」の人はまずは食べられるようにする。でも、どうしてもムリということもあると思う。だからこれも頼む前に「これ嫌いでも食べられないから、食べてもらってもいい?」と確認してから頼む。皆が自分の食べられる量食べられるものを知っておくのが大切だと思った。

まず家庭で出来ることは、必要以上に買すぎないことや、買い物に行くまえに事前に残りの食材を確認すること。そうすることで、買すぎて賞味期限までに食べきれなかった、ということになるべく少なくすることが出来る。そして、学校で出来ることは、給食に関するアンケートを行い、具体的に改善してほしい点などを率直に書いてもらう。そこで、たとえば「量が多い」や「味が濃い」などで残してしまうのであれば、「量を少なく」、「味をうすく」するなどの工夫が出来ないかなどを相談してみる。

あまった食品などをホームレスに配ってロスを削減し、余った野菜などを動物のエサにする。また、余った物をただ捨てるのではなく、肥料にしたり、してゆうこうかつようすればよいとおもう。そして余ってしまったものを長期保存できる料理にして、家においておいたら節約にもなると思う。

提案内容
<p>買いすぎが一番良くないと思う。余分に買わなければ、余ることも、ほぼないと思われる。そのため、小分けにされている商品を増やしたり、保存が利くように包装したりすれば、もし余ったとしても、とっておけるため、売り方を工夫する必要があると思う。</p>
<p>僕は食品ロスを解決するためのアイデアとして、食品ロスの事をもっと知ってもらうことだと思います。最近テレビなどでも消費期限と賞味期限の違いや、具体的な食品ロスの数字を見かけます。こういうことを続けたりすることで食品ロスは減ると思います。</p>
<p>食品ロスの多くは給食だと思う。なので、給食では、少しでもいいという事を示すために、少しでもいいよというカードやサインをつくり、たくさん食べたい人は残った分を食べればいいと思う。また、配膳する際に、どのくらいの量を渡せば皆が食べられ、最後に残らないかを調べる。家庭での食品ロスは、放置したあと、賞味期限や消費期限が切れてしまい、捨ててしまうものが多いと思う。なので、賞味と消費の違いをはっきりさせて、消費期限が近い物から食べるという事も大事だ。お店の食品ロスは消費期限切れが多いとおもうから。店の人は値引きして、買う人はそういう食品をなるべく買うようにすると思う。</p>
<p>事業系の食品ロスが多いので、パン屋で余ったパンのみみなどを、ホームレスの方に無償で支給するなど、お金に困っている方に分け与えることで食品ロスが少しは解消されるのではないかと思います。</p>
<p>食品ロスを削減するというよりかは、廃棄されたものを形を変えて、再利用できるようにすることが大切だと思います。例えば肥料や燃料などにすることがよいと思います。</p>
<p>食品を擬人化させ、捨てることに対する罪悪感をもたせる 物価を上げることにより、捨てることがもったいなく感じ、不用意に食べきれない量を買うことはなくなる。</p>
<p>食べられる分だけ買うようにスーパーでその食品の一人当たりの量として目安を札みたいにして置いておく。もし守らない人がいたら他の人がその人に対する印象が悪くなるので食品ロスがどんどん減ると思う。</p>
<p>学校などではクラスで食べる量のだいたいの量をもとめ、その量のみを配給する。</p>
<p>まずは少しずつ減らしていくために、達成できそうな目標を設定して、その目標を達成することの積み重ねで最終的にはゼロになると思う。そのためには、今の現状を市民に公表して、どれだけ深刻なのかを市民にわかってもらって頑張ろうという気持ちを持つことができれば絶対達成できると思う。</p>
<p>給食などが食べきれないで残らないように、クラスや学年によって量を調整したりする。コンビニの弁当なども作りすぎないようにしてあまったらもっと安くしたり無料でお金の無いホームレスの人や被災した人たちなどに提供する。</p>
<p>まずお家などでは家族が食べきれる量</p>
<p>・ご飯つぶなどの最後の食べ残しを全て食べる。・家族内で今日ごはんいるかいらないかを伝え合ったり、もともと少ない量しか今日は食べないなら自分でよそってから食べるなどして食べなくて余ってしまう量を少しでも減らす。・スーパーなどの商品は余ってしまわないように最後は少し割引きして提供する。</p>
<p>食べ物、家だと食べられる分だけ作る賞味期限に近い物から優先して食べる。野菜なども買わず、食べられる分だけ買う。コンビニやレストランでは量を小・中・大に分けることで消費者が自分達で選ぶことができ、食品ロスが減ると思う。またこれも同じく売切になってもいいから売る量をへらす。このような活動を色々な人に伝えるため、売ってある食品に「フードロス削減」と記載したり、学校でも常に生徒たちに伝えることで、みんなの意識が変わると思います。</p>
<p>食べられる分だけ作って食べるようにする。 家で発生した食品ロスを調べて、どうすれば改善できるかを考えれば、少しずつ日本全体の食品ロスの量も減ると思う。</p>
<p>余ってしまった食材を使って何か別のものを作ったり、残飯などは加工して肥料にすることも可能なのではないかと思います。苦手なものを無理に食べるのではなく、残してしまってもロスにはならないような工夫をすることを中心に考えていくことでより食品ロスが減っていくのではないかと思います。</p>
<p>・消費期限が近いものをそのまま冷凍できるようにパッケージを改良する。・お弁当のお惣菜などは残してしまう人が多いと思うので安い価格で単品で売る。客が中身をカスタムする。・完食する動画をtiktokやユーチューブで流行らせる。</p>
<p>みんなで保存容器を自参し、外食や給食の食べられなかった分を持って帰る。強制的に給食をのこすのを禁止にする。給食を、自分の食べられる分だけ自分でとるバイキング形式にする。食のありがたみを感じ取り取る授業を毎週やる。</p>
<p>自分が残した食材によって、どのくらいの人助けられるのかを調べる取り組みをする。また、食材をかう量を調整し、食べられる量だけかう！嫌いな物でも食べる努力をする。</p>
<p>給食で残飯が多いのであらかじめ多めに盛りつけておいて足りなくなったら他クラスから食事をもらう事にする。賞味期限が長いのであれば、発展途上国におくる。</p>
<p>消費期限までは日にちがあるが、食べ切れなくなった未開封のものを回収するカート地域公民館などに設置して食べものに困っている人へ提供する。保護犬・猫用のペットフードを回収するカートがペットショップにあったため。またコンビニやスーパーなどで売れ残った食べ物を回収する車を用意してご飯を作ってくれる人のいない子供や高齢者の方に配付する。</p>
<p>食べきれない量、また、食べるために必要な材料だけを買うために、スーパーマーケットやコンビニで「本当に食べきれるか」を考えさせられるようなポスターを貼りだすと良いと思う。それでも食べ物が残ってしまった時には、動物のエサにする。スーパーマーケットやコンビニも、必要以上に仕入れないようにすると良いと思う。</p>
<p>家庭系の食品ロスでは食べたい分だけ買い、量を調整して、調理する。また冷たくして保存できるものは冷たくすることで、ながもちする。そういった一人一人の心持ちが大切になると思った。事業系の食品ロス。例えば給食では、あまりがでないように、まだ食べれる人が率先して、おかわりに行く。あまりがでてしまったら、他のクラスで食べてくれる人を探すといいと思った。クラスで1度食品ロスについて対策を考えてみようと思いました。とにかく、あまりをなくすように心がけるといいと思いました。</p>

提案内容
<ul style="list-style-type: none"> <li>・好き嫌いをなくす、苦手を克服する。・食べられないくらいの量のご飯を作らず、自分が食べ切れると思うくらいの適量のご飯を作る。・食品ロス問題を友だちや家族に広める。・食品ロスの問題についてインターネットで世界中の人々と共有する。</li> <li>・食品ロスの問題を解決しようとしている、選挙に出ている人に投票する。・家で食べ残しがあつたら、冷蔵庫で保管して後で食べたり、加工したりする。</li> </ul>
<p>食べられる物、分だけ買って食べる。その日に残ったたべものなどは、ラップして保存して、次の日にたべるなどのような工夫をする。食べられない物、嫌いな物はあまり買わない。えいようのあるものをかう。</p>
<p>朝食、昼食（給食）、夕食をお皿に盛る時に「食べきれかなあ」と思う量を盛るのではなく、「絶対食べきれ！！」という量を盛る。また量を自分で決められない時（コンビニエンスストアの弁当）も同様で、絶対食べきれる物を買うのが良いと思う。「もう食べられない」と思った時はすぐに捨てるのではなく、その残ったものを弁当箱に入れたりして、お腹が空いた時にそれを食べれば良いと思う。</p>
<p>食品について扱っている工場に罰金を課せばいいと思う。具体的には、工場の規模に応じて食品に関するごみ（米や肉などのいわゆる「食べ物」のみ。卵のカラや、魚の骨などの一般的に食べられていない、食べれないものか、プラスチックなどは規制対象外）の規定量を設けて、それを超えたら罰金にすればいいと思う。</p>
<p>まずい食品をつくらない。捨てられている食品を分析して捨てられている量の多い食品の生産量を減らしたり、生産するのをやめたらよい。一品の量を減らす。おいしくもない食品をつくるのをやめる。給食のつくる量をへらす。もしくは給食ではなく弁当をもってくるようにする。</p>
<p>学校給食に焦点を当て、給食はクラス単位で配給するという形をとっています。これでは、クラスごとに食べる量に差ができてしまいます。（クラスは給食を食べられる量で分けていないので）なので母体を大きくすることが望ましいと思います。学校全体での配給はできなくても、学年ごとや学校の階数ごとに分けるとすることで母体が大きくなり、全体であまり差がでてこなくなるように思います。また、朝、登校直後や、2時間目終了時もしくは、生徒が登校する前などでも、生徒が今日の給食の量をタップして学校側に適切な量を伝えることで、食品ロスは削減されやすくなるように思います。</p>
<p>食品ロスを削減する方法として、まず学校の給食は、初めに給食当番の子達が最初に盛ってくれたぶんを食べようとすると、小食の子、体調の悪い子などはどうしても残してしまうような感じになっているので、そこで今は、コロナ禍なのでみんなに手袋をつけてもらって、先に小食だったり、その日の体調が良くない子達に自分で食べられそうだと思う分だけ盛ってもら。その後普通に食べる子、最後にたくさん食べたい子と言う順番に自分で盛りつけをしていくようにすれば、今よりは食品ロスが削減できると思います。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・生ごみを土にうめると、土の中の微生物が食べ物を分解してくれるというやつを、それぞれの町などにおく。</li> <li>・食べられる分だけの食事をつくる</li> </ul>
<p>給食の食品廃棄量の割合も多いと思うから、給食を残してしまう人は、当番の人に言って量を少なくしてもらおう。</p>
<p>食べる分だけ買うことができるように、いろいろなサイズの商品を出す。消費者は家族の人数や食べる量を考えて、できるだけ賞味期限の近いものから買う。</p>
<p>コンビニやスーパーなどで多くの食料が捨てられているから、弁当などの食品類の生産量などを減らす。もしくは余ったものを値引きし、買ってもらうようにすることが食品ロスの軽減につながると思います。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦飼料・肥料にする。◦給食を無くして弁当にする。→好き嫌いや量を調整できる。</li> <li>◦コンビニでの消費期限が近くなったものを買う→消費期限の近くなったものは安くする、ポイントを付けて、賞品がもらえるようにする。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消</li> <li>・残った分は肥料にする</li> <li>・輸入する量を減らす</li> <li>・事前に予約して予約された分だけつくる</li> <li>・食料不足の方々にあげる</li> <li>・賞味期限が早いものからとる</li> </ul>
<p>食品ロスを減らすには、買い物に行く前に冷蔵庫の中身を確認し、必要な物だけを買うようにする。その為にメモを書き、食材が重複しないようにする。また、余ってしまった食材は賞味期限がされる前に調理して保存できるようにして有効的に活用する。買い物をするときに、長く使いたい調味料などの物は賞味期限が長いものを選び、お惣菜などすぐに食べてしまうようなものは手前にある賞味期限が近い物を選ぶ。少量しか必要ではない食品は、ばら売りや小売りなどを利用し、必要な分だけ買うようにする。</p>
<p>食品ロスを軽減するためには、買い物に出かける前に、冷蔵庫の中に入っているものを確認して無駄にしないように確認する。例えばメモや写真をとる。ほとんどお店においてある物は手前が消費期限が近いものなので手前からとる。お店においている物では多いという場合はバラ売りなどを使う。食べ切れたりできなかつたら冷凍したり調理したりする。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・保存できるよう、保存しやすい食品をつくり、ラップして後日食べれるようにする。・動物（ミミズや家畜）のえさなどにする（残った食料を）</li> <li>・皿にのせられた食べ物が多くて食べきれない、という場合→buffetのように、自分の食べられる量だけ皿にのせるようにする。・レストランなどで食べきれなかった食料を紙バックにつめ、持ち帰れるようにする。</li> <li>・野菜が嫌いで残した場合→野菜をジュースやスープにし、印象と味を良くする・レストランで客に出す量を、客が食べられる量にする。→その量によって値段を変える</li> </ul>
<p>シングルマザーの家庭など、コロナかで、職を失ってしまった人などの相対的貧困である人々に、売れ残ってしまった食品などを渡す。大根の葉や、キャベツの一番外側の葉など、売ることではなく、すててしまうことが多いものなどを、スーパー側が提示をして、ペットを飼っている人などに知らせて、捨てなくても良くなるようにする。食べられるだろうと分かる分しか、料理をしないように意識する。</p>
<p>家庭で食べきれない量のご飯を作ってしまった時は、惣菜類なら捨てるのではなくタッパー等に入れたり、ごはんなら、ラップで包んで冷凍させる事で家庭からの食品ロスは削減されると思う。レストランや、外で買ったりする食べ物は、きちんと自分の食べきれる分だけ買い、もし足りなければ追加で買えばいいのでまずは少なめから買う。もし食べきれない食品が減らないのなら、人が食べきれなくなった分の食品を動物に食べさせたりするなど、人と動物がどちらも食べる事が出来るような食品を作れば良いと思う。</p>



提案内容
<p>食品ロスを削減するために、まず家庭内での需要と供給のバランスを整えることが第1です。例えば、特定のスーパーを登録し、家にある物・家の人数・家の年齢・好物・嫌いな物等を入力すれば、作る料理や買う物、などを教えてくれるアプリを作り、1週間前にそれを入力すれば、会計の際に-10%にするなど、家庭に優しく、食品ロスを少なくし、上手くいけば地産地消に出来ます。家庭とスーパーを連結する媒体があれば、良いのではないのでしょうか。</p>
<p>残ってしまった食品や料理は、捨てずにリメイクする。食品は食べられる分だけ買う。食品は、棚の手前から買う。食品ロスについて友達や家族と話す。食品ロスについてくわしく調べたポスターをはる。賞味期限が近い食品は値下げして売る。</p>
<p>残飯などを急速冷凍させ、腐らせないようにし、飢餓が起きている地域（エチオピアなど）に送れば、飢餓も防げるし食品ロスも防げると思います。</p>
<p>自分が食品ロスを削減するために提案するのは、「食材を余すことなく使うレシピを作ること」である。普通捨てられてしまう野菜の皮や葉には、多くの栄養素が含まれていることがある。そのため、食材を余すことなく使うレシピを作ること、捨てられる量を減らせる上に多くの栄養を摂ることができるのだ。これを広め、実践してもらうためには、スーパーなどでレシピを書いたカードを置いておくのが良いと思う。スーパーなどは多くの人が使う上、「何を作るか」を考えながら買い物する人もいるので、レシピを書いたカードを置くことで「何を作るか」を考えながら買い物をする人の助けになり、そうでなくとも興味を持ってもらえると考えた。</p>
<p>作る量の程度を見直す。コンビニや、スーパーなどで売れ残りそうなものは、激安価格ではん売したりする。作物などが売れなかった場合は、肥料にしたり、家畜のえさにする。また、無償で子供などに食べものをあげる子供食堂などを増やしたり、そこに売れ残りそうになっていた食材を使う。</p>
<p>コンビニやファミレスなどで捨てられる分の弁当や食材を回収して、まだ使えそうなものを選んで貧しい人やコロナウィルスに感染、または濃厚接触者になってしまって買い物に行けない人にくばることで捨てる食品を減らせると思います。また、使えないものはバイオマス燃料やバイオマス発電に使うことで、化石燃料を使う量やCO<sub>2</sub>排出量の削減にも繋がるのではないかと思います。困っている人に食品を配ることで、バイオマス発電やバイオマス燃料に使うことをおすすめていけば食品ロスをゼロに近づけていくことができるのではないのでしょうか。</p>
<p>食品ロスを削減する方法や、ゼロにする方法については、まず、日本など”食べ物に困っていない国や給食があるくになどで、裕福な生活をしているせいか、食べ残しが多いことが問題である。配ぜんの残りならまだしも、誰かが一度口にしたかも分からない食品など誰も食べたいとは思わない。そこで、小中学校に入学する際に、子供がどれくらい食べるのかをアンケートする。また、その量を変えたい時は、先生などに変こう用紙などをもらって、また設定する。次に、配ぜんの残りについては、学校の給食室や地域の給食センターから、集める場所を設立し、海外の食事に困っている人達に、無料で配ると良いと思う。食事に困っている人達は、裕福な人達よりも、食品の大切さを知っているし、食事ロスも減らし、良いと感じる。また、ゼロにすることは、人間の在り方的に無理に等しい。</p>
<p>・スーパーなどでは、食べる分だけ、無駄なく買うようにする。+賞味期限、消費期限の近いものから買い、近いものから使う。 ・ファミレスも同様、食べれる分だけ頼む。 ・給食でも、なるべく残すことのないように、できるだけ好き嫌いをせず食べる努力をする。 ・家族と食品ロスなどについてを話し合いや考えたりする機会を作ってみたりするのも、一つの解決策だと思う。</p>
<p>嫌いな食べ物が出て来たら食べ残す人が続出するので：みんなが、好きな食べ物を食べれば良い。そのためには、学校が給食を決めないで自分たちがアンケートをして給食を決めれば良いと思う。だけど、そうすると栄養を摂取できないため、給食の飲み物を牛乳じゃなくて、野菜ジュースにすれば良いと思う。そうすれば、食品ロスは抑えられるし、好きな食べ物をたくさん食べられると思う。</p>
<p>売れ残りそうになったものは、値引きをして、買ってもらえるようにする。飲食店で、食べ残しを減らすために、量を細かくできるようにするか、張り紙を出して、残さないようにしてもらう。</p>
<p>家庭や学校で食品ロスについて考える。食事で残ったものどうして新しい料理を作る。また、食事で残ったものでリメイク料理を作る。学校の給食では、たくさん食べれる人には多く盛りつけて、小食の人に少なめに盛りつける。ばら売りや量り売り、少量パックなどを利用して、必要な分だけ買う。食べきれないほどの食材を買わないように店内で呼びかけをする。</p>
<p>僕は、友達や家庭などと食品ロスについて話すことが一番よいと思いました。食品ロスは、日本が一番量が多く、それらの量はWFPのアフリカへの年間食糧支えん量の10倍になります。最近食品ロスの広告が電車や、テレビなどのCMにも出ています。僕はそのような広告を、街の看板などにも表示すると食品ロスへの関心が増えると思いました。僕のお母さんは、無駄な量を買わず、使い切れる分だけ買うなどという工夫をしています。僕もこれからそのような工夫をしていきたいと思うようになりました。</p>
<p>食品ロスは1人あたり124g、僕のクラスは35人いるので35×124で4,340gも残飯があることになる。なので、次の日は4,340g分の食事を減らしそれで足りなくなってしまった場合は500g増やすなど工夫する。だがそれは1クラス分の食品ロスを削減しただけ。なので食品ロス割合の大きい事業で残ったもので手のついたものとそれ以外のでわけ、手のついていないものは1ヶ所で集め、衛生面で問題がないことを確認したうえで給食に出すなどする。</p>
<p>給食の好き嫌いが多い人は給食を少なくしたり、いろいろな子に合わせて、食べ切れる量の給食だけを作る。栄養についての授業をたくさん行い栄養の重要性について教える。コンビニなどで売れ残った食品は学校に提きょうしたり、寄付したりする。あまりに食べきれない量の物を買ったりしない。輸入しすぎたりしないよう気を付ける。</p>
<p>今、世界中で栄養分が豊富に含まれている昆虫を食べる「昆虫食」が知られるようになりました。昆虫は家畜より何倍も飼育しやすいので安心です。また虫は小さいので小分けが利くということもあります。これから本格的に昆虫食が始まっても、昆虫を嫌がって食べない人もいます。でも、そういった人が食べ残したものを粉々にしてある程度洗浄して、小さい玉の形にして飯玉みたいなを作って飼育用のえさとして使えばいいのではないかと思います。特にアリはクッキーやスナック菓子も好んで食べるので、アリを食べるようになったらかなり役に立つのではないかと思います。</p>



提案内容
<p>家でなるべく残さないように食べる。料理をして余った材料は、捨てるのではなく冷凍するか他の事に使うようにする。今もやっているところはありますが、飲食店など「残さず食べよう！」などとお客さまに呼びかけるなどする。</p>
<p>本人の好き嫌いを調べて好きなものはできるだけ多くし、嫌いな物はできるだけ少なくしたりする。 食べない人は盛る量を可能な限り、少なくして、たくさん食べれる人は盛る量を多くしたり、ごはんを食べる時間を長くしたりする。たくさんごはんを食べれる先生を呼んで、いっぱい食べてもらう。</p>
<p>食べれもしないものを無理してたくさんとったり、好ききらいをなくするのが一番近い近道だが、アレルギーやにがてなものは人それぞれあるので食べれないものはとらないで残ったものはきれいに洗って南アフリカなどの食品がとりづらいところにおくる。給食などをピュッフェ方式などにして残らないようにする。</p>
<p>埼玉県には沢山のおいしい野菜が栽培されているのを利用し、ある一定の周期で会を開いてみるといいと思いました。会で具体的にどうようにするのかというと、会でいろいろな農家さんを集めてもらい、そこで、農家さんが育てた野菜をそのままとれたてを食べたり、農家さんが家で、その野菜をつかって出しているのよりつくってもらってたべたり…。いろいろその会の中で、食べ歩きにしてみようと思いましたが、そうすることで、「あ、この野菜って工夫すればとってもおいしいんだ」とか、お母さんなら、「こんど、これをつくってみよう」というようにすることができるので、今回は食品ロスの中の野菜という点で話しましたが、そういう部分はへっていくのかなと思いました。</p>
<p>家庭で出る食品ロスを減らすには量り売りで食材などを売ることが効果的だと思います。理由は買い手が、使う分だけをびったり買うことができるため、購入したものを使いきれないまま無駄にする機会を減らせるからです。また容器を持参するためパッケージに使用するプラスチックを削減することができます。売れ残りで廃棄される食品を減らすためには売り物の在庫と値段をリアルタイムでお客様が確認することができるになれば効果的だと思います。商品の値段がリアルタイムで分かれば、お店が消費期限の近い物を値下げしたらお客様がそれを知ってお店に買いに来てくれます。またそれができれば、私達消費者は安く食品を買えることにもつながると思います。</p>
<p>◎今もあると思いますが賞味期限がきれた食品を安く売ることが大事だと思います。また、今あるこのような場所にある物はスーパーなどの生物（野菜とか）ですが、コンビニで売っているおにぎりやパンなども売った方がいいと思います。 ◎それぞれの季節に合った料理をすること。季節によって野菜などが全然違います。それらを上手に工夫してご飯を作ることによって無駄な食品ロスが減ると思います。 ◎ご飯やなどでも自分で量を決める。白米などがお店によって量がバラバラです。なのでこのような主食は自分でよそう方法に変えると食品ロスが減ると思います。</p>
<p>昨年行った飲食店には、ある基準の量を残した場合、残した分のお金も払うようにというきまりがありました。それを知った時「完食できそうなものしか頼まない」とすこく意識が変わったと実感しました。近年レジ袋の有料により利用者が大幅に減りました。この事例にしたがって食品ロスを削減するには「有料化」することを提案します。</p>
<p>まず1人あたりどれくらいの食品ロスをしているのかをインターネットの広告などに流して、現実を知ってもらう。そして、1日1人あたり貧困地域の人々をどれだけ救えるかという情報も同時にながすと、自分達が何かしらの罪悪感を感じるによって、何か自発的に行動しようというきっかけになるのではないかと考えた。また、駅など多くの人が集まる公共施設などに市の職員らを派遣し、この現状を伝える。さらに、街を走るゴミ収集車に「年間1人あたり〇〇kgの食品を捨てています」などのラッピングを施すと、多くの人が見るので、食品ロスが減ると思う。給食などで本来廃棄されてしまう部分も使用すると節約とフードロスができるので良いと思う。まずは1人1人の心掛けから始めたい。</p>
<p>レストランでの食品ロスを削減するために、海外のように食べきれなかった場合は、テイクアウトできるようにして、家で残りを食べられるようにする。また、スーパーマーケットでの買い物では、必要最低限のものをメモなどに書き、冷蔵庫にあるものを把握できるようにする。私も先日、家を掃除した時、買ったことを忘れていて、賞味期限がきれそうなものがいくつか出てきた。なので、定期的に冷蔵庫や食品の棚などを掃除してみるのも、食品ロス削減につながるのではないかと思います。</p>
<p>給食はみんなに配って残り物がでないようにする。みんな出された物は全て食べる。レストランなどで自分が食べられる量以上に頼まない。以上が基本とすることで、食品ロスを少しだけでもゼロにできると思う。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・よく、給食が残されているのを見るので、給食は自分で盛ってほしい分を伝え、盛ってもらう。また、余った給食は持ち帰っていい制度にして、家でも食べられるようにすると、ロスが減ると思う。</li> <li>・スーパーや工場などは、人気の商品は多めに、あまり人気でない商品は少なめにつくってもらったら、ロスは減ると思う。</li> </ul>
<p>僕は、食品ロスを削減する方法、ゼロにする方法について考えました。やはり、学校の給食でのお残しは大きいと思います。僕は、給食が大好きなので、いつもおかわりしていますが、クラスには、給食を食べ切れずに残すひとがたくさんいます。その量は、「ちょっと」と思うかもしれませんが。ですが、それが毎日、他のクラスでも、他の学校でも、他の県でもあると思うと膨大な量になります。そこで、「いただきます」をした後に、盛りつけられた分の給食を減らすということができると思いと思っています。しかし、減らした分の給食が残ってしまうと思います。その分は、他のクラスに分けてなんとか、お残しを無くせれば良いです。これらが、僕の意見です。</p>
<p>苦手な物でもおいしく食べれるような料理を開発したりする。給食などをよそう時自分が確実にたべれる量を定番に言ってよそってもらう。</p>
<p>食品ロスをゼロにするのは、限りなく不可能に近いと思います。そのため僕が提案するのは、過去一年間の食品の売り上げ数をデータ化し、平均値よりも少し多め、という形を供給することによって売り切れ、売れ残りを減らせるとしています。また、常にトレンドを見続け、ブームによって大幅に売り上げが上昇（数年前のタピオカ）したものを多く供給することによって供給不足も減るし、取り扱量を大幅に減らすことや、セールをして売り切るなど、売り上げのデータに見合った量を供給していくことで客側の需要にも合い、食品ロスは減っていくのではないかと僕は思います。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分が食品ロスを削減するために提案するのは小、中学校で、残飯を使ったエネルギーの勉強などを導入することです。理由は、食品を完全に食べるとするのは、難しいので、エネルギーに変えて、ゴミを減らそうと思ったからです。</li> </ul>
<p>みんなが食べられる分だけを買うといいと思う。しかし一番小さいサイズを買っても使いきれないという人がいると思います。なのでサイズを5段階くらいに分けることによってたくさん人々が嬉しいと思います。後は冷蔵庫にある残ってしまったものを適当に混ぜて何かを作るとことは自分の母はしています。このようなことはみんながすることによって減らしていくことができると思います。</p>

提案内容
<p>よくばらすに自分が食べられる量だけをつくる。食べのこった物をラップしたりして、次の日などに食べる。食物をつくりすぎないようにする。給食を食べられる量だけを配膳する。外食したりするときは、自分が食べられる量だけだのむ。</p>
<p>野菜の食べられない所（にんじんの先っぽとか）は肥料にしたりと、再利用する。皮とかはできるだけ食べる。必要がなく、ただ安いから買うとかはしない。食べ残しをしないうちに自分に合った量を食べる。</p>
<p>食品ロスを削減するには、簡単に食べ残しをしないことです。例えば、その日の夜にご飯の残りをすぐに捨てることです。当たり前のことかもしれませんが、意外とできていないと思います。（食べ切れる量を作る）あとは、スーパーなどの食品を売っている所で、1つ1つの量を少なくすること、食べ切ることができる量だけを購入することも食品ロス削減の方法だと思っています。よって、食品ロスは、削減する必要があると思います。</p>
<p>きちんと食べられる量作る、食べきれなかったら、他の人に食べてもらったり、保存したりする。買い物などに行ったときは、一度にたくさんまとめ買いをするのではなく、1、2日で使いきれ必要な量のものを買う。</p>
<p>残された食べ物の中で口がつけられていなくて、消費期限がきれていないものを調理して、レストランで無料で提供する。古くなってしまって口をつけずに捨ててしまう食べ物も多いので、賞味期限だけでなく消費期限を書く、食べ物を長期保存するためのテレビ番組や広告をつくる、期限までに食べなさそうな食品を安い値段で売るために輸送するときの食品を冷やす仕組みをもっと充実させる、などの工夫をする。自分で好きな物を選んで食べるようにする。そのとき、野菜などを残さないようにいくつか野菜の種類を選べるようにする。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品を捨てたら罰金を払わせるようにする</li> <li>・給食をもっとおいしくする</li> </ul>
<p>残った食材をホームレスや食に困っている人に配り、国民全員が健康になるようにする。また、食材を、アレンジして、ペットフードにしたり、災害備蓄食料にする。そうすれば、ペットフードにも困らなくなる上に、災害時に”食”に関してパニックになったりこまったりしなくてすむので、食品ロス削減と、国民が健康になり、ペットフードや災害時の食に困らなくなるという、まさに一石三鳥の特利益を得られるので、是非やるべきだと思う。国際的な面では、発展途上国に、傷みづらい食料を輸出する。ガーナやコートジボワールなど、子どもが朝から晩まで働いている国に輸出すれば良い。</p>
<p>食料品の値段を税などで上げれば食品を大事にしようという思いが強まるのではないかな。生ごみは燃えるごみとは別で回収するようにして、大規模なコンポスト場みたいな所を作って、そこに集める。一つの家やマンションごとにコンポスト容器を設置するような呼びかけをする。食べ物を残さずに食べる日みたいな日を作る。</p>
<p>食品ロスを削減するために食品を何も残さないと1年間で何円かをあげるようにすればいいと思う。そしてだんだん残していくと悪いという風潮に日本をしていくことができれば食品ロスする家庭が増えていくのではないかな。コンビニなどで消費期限がなくなってしまいうことが多残りで残りそうになったら家がない人たちに残ったのをあげたりそれを格安で提供することによって捨てなくてすむし消費者たちは安くなったら喜び企業も捨てていたものにお金が入ってくるのでwin winの関係になるのではないかな。</p>
<p>食品の生産する量を今の8割ぐらいまで減らす。 なぜ食品を残すのかを残す人にアンケートみたいなのをしてそれに対する対策</p>
<p>賞味期限がすぎても、消費期限がきれないかぎり、捨てない。あらかじめ、自分が食べられる量を考えて、食べ残しがないようにする。スーパーなどで賞味期限がきれた食材を低価格で売り、スーパーなどで捨ててしまう食品や食材を減らす。レストランなどで食品が捨てられないように、もし、食べ残しがあっても、持ち帰れるようにする。自分で買った物を覚え、毎日冷蔵庫を確認して、消費期限がきれた食材を無くす事。その日、レストランなどで使わなかった食材を捨てないため、安くして売る。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・買い物に行く前に冷蔵庫を確認する。</li> <li>・小分けした食品を増やして、必要以上に物を買わない。</li> <li>・食べきれない食材を冷凍したりして、長持ちするような工夫をする。</li> <li>・余った食材を使ってできる美味しい料理のレシピを考えて発信していく。</li> <li>・スーパーなどのおかずを割引きできるシールを配る。</li> </ul>
<p>私は、食品ロスの原因になっている食べ残しの中でも、家で大量に作ったもの（カレーや豚汁など）が食べきれず日にちがたつてくさってしまひそのまま捨ててしまうことについて視点を置きました。そのことについての解決法で私が考えたのは食べ物を長く保存する方法についてまとめたレシピ本を作ることです。そのような本を作ることによって、読んだ人が保存の仕方についての知識が増え食品ロスのさくげんにつながると思います。</p>
<p>コンビニとかで出た、まだ消費期限のきれていない食品は店で働く人たちに配れば良いと思う。無料がだめなら有料で買いたい人に買ってもらうとか。家で食品ロスはできるだけ残して捨てる物が少なくなるように家族の食べる量よりすこく多いものとかは買わないようにする。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食は元の全員分の量を減らしたり、たくさん食べる人や小食もいるので、お弁当制にする</li> <li>・食べれるけど売れない食品（お菓子だったら少し欠けていたり、野菜だったら虫食いされてるけど可食部分もある物）を安く売ったり、給食で提供する。</li> <li>・食品を買う時は、すぐ食べるものは食品棚の手前から、少し時間が経過したら食べるものは奥からとるようにする。</li> <li>・作り置きははやめに食べる</li> <li>・食品が腐らないような工夫をする。（常温にしておかない）</li> <li>・作りすぎたら近くの親戚にあげる。</li> </ul>
<p>大人は子供が食べたくないといったものは出さない。これは体験談だが、ぼくは焼き魚があまり好きではない。なぜなら塩の味しかなかったから。僕は常々親にお金もつたいないから買わないでくれと言っているのにそれでも買ってくる。親はいつもこう言う「おいしいからたべてみな。」や「昔はこれがごうかな料理だった。」などと言ってくるが、僕は別においしいとは思わないし、令和の時代に昭和の話をされても困る。市はこのことを重く受けとめ、大人に対して食品ロスの重大さを伝える必要があると思う。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・スーパーなどの食材を売る店での、年間の消費量を出して、決められた分の食材を入れるなどして、食品のはいきをへらす。</li> <li>・戦時中のように、はいきゅう制にして、ネットなどを使って、この日に、どれくらい必要かに応じて食品や食材をとどけることによって、食品のむだなロスの削減につながる</li> </ul>
<p>地域ごとに捨てた食べ物の重さを量り、一番少ない地域に割引券などの景品を渡す。（市町村くらいの規模） ・学校で食品ロスができたときには他の組などにあげる</p>

提案内容
好き嫌いをせずにたくさんきれいに食べる。出された食べ物を残さずに食べる。お腹がすいている時はなるべくたくさん食べる。食べ物をよくかんで、消化をはやくする。1口を少し小さくして、よくかんで食べる。バランスの良い食事をとる。みんなで共通の食事をとる。
給食の残ばんは結構多いと思うので、何かのエサや、資源発電などに使えるのではないのでしょうか。レストランなどでは量をわかる形で明記する。
給食へらすのをOKにする→たべられる人があまり食べられない人の分を食べる。ローリングストック法をすいしょうする。冷凍することをおすすめする。県内にたくさんのポスターをはったり、キャンペーンをやったりして県民の頭にすり込ませる。学校でも毎日読み上げたり、見るようにする。町会などでもおやつを出すのをやめたりする。不ぞろい食品をおすすめする。(ポイントカードとか)←(不ぞろいを買ったらポイントがたまって交かんでる)
家でご飯を食べる時に多く盛ったり、嫌いなものを食べたくないから残して食品ロスになるのだから、普通に盛って足りなかったら少しずつ増やしたり、嫌いなものは少しは食べて、他はたくさん食べる。この時代には合っていないと思うから嫌いなものを好きな人もいるから、好きな人にはたくさん盛ってあげて、それが嫌いなひとは食べないって言うのは失礼なので食べれる範囲で食べて、好きな物はおかわりしていくってしたら、少しは残さず食べられるんじゃないかと思えます。好きな物を好きなだけ食べれるバイキング形式にする。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・レストランなどで量が多く、子どもなどよく残してしまうと思うので多さを大中小と決められる所を増やせたらいいと思う。</li> <li>・余りもので作れるものなどを広めたらいいと思う。</li> </ul>
食品ロスを削減する方法について、まず「学生」(※昼食が給食の場合)が出来る事として、好き嫌いをせずに、何か特別な理由がある場合を除き、全て残さず食べる事が大切だと思います。→こつすることによって、食品ロスを削減出来ると共に、苦手な食べ物にも挑戦でき、好き嫌いをして残すこともなくなり大人になってからの様々な場面(パーティーや食事会)でもこの習慣は役立つと思いました。また、学生だけでなく、大人も出来ることとして、スーパーなどで、一度に大量に買い、食べ切れずに消費期限がすぎ、廃棄するのをふせぐということです。そして、食べない物は買わない、しっかりとした保存方法で保存するのが大切だと思います。さらに、大根の葉や少し傷がついただけの売ることが出来ない人参などを商品に出来ないから捨てるというのはこれから変えていくと良いと思いました。
スーパーやコンビニでセルフレジが増えているため、セルフレジに家族の人数を入れるようにしてあまりにも食材を買っている量が平均量に比べて多いようであれば、一度食材が多すぎではないかと警告する。また、食材をだいたい何日間にわたり食べるかも、個人差があると思うので、家族の人数(一つの家で暮らしている人数)を入れるときに、だいたい何日間で食べるかのメールを入れるようにすると、必要ではないものを誤ってカゴの中に入れていたとしてもそれを買わずにすむため、食材のロスを減らすことが出来るのではないかと思います。そして最後に人よりも1倍たくさん食事を摂取する人(フードファイターなど)もいると思うので、その人たちは警告を受けてから自分の1日あたりのカロリー摂取量を入れればそこから計算することにより、食材のロスが大幅に減らすことができるのではないかと思います。
食べる分だけ買って、使わなかったら次の日に使うとかする。食のありがたみというのを知る。セールで余った食品などを売る。
給食を残さない。余ったものを格安で売る。魚や肉などの早くくさってしまうものをすてるのではなく町などで無料でくばるようなボランティアにあげる。保存のきく食べものにかえて保管する。
ゼロというのは難しいかもしれませんが、つくづく給食での食品ロスが多いのではという風に思っています。なので、できるだけ余らないよう少し減らし、それでも余ったものを衛生面に配慮し地域の人などにサブスクなどで配達したり、給食食堂のようなもので売るといいのかなと思います。また、売るときもできるだけ捨てないために安い値段で売るといいと思います。そのほかにも給食の配膳時に明確なルールをもうけ、(例、しるものはおたま一杯)としそれでびったりなくなるくらいに調整するといいいのではないかと思います。
人口を増やして食品を不足させる。需要が供給を上回るようにする。
食品ロスを削減する方法→1家族あたり(何人かによる)に1ヵ月で買える食品の量を定める→するとその分だけ作ればいいため、作って買って食品が無くなるため、食品ロスがなくなる。食品ロスをゼロにする方法→作らなければ、買えないため、食品ロスはゼロになる。しかし、その様なことは人が生きていけないので、ゼロにする方法は、無いと思う。結局は、残さずに食べることが、一番簡単で、一番早く、一番正確だと思う。
まず、スーパーの、食品で賞味期限、消費期限に近いものをレジの近くで、人目に付くように、特別価格で販売し、期日がとても近いものに関しては、フードバンクを行ない、ホームレスになってしまった人や生活困窮者に届けば、労働できる環境を作れ、今の社会関係費を負担している労働者が増え、一人の負担が激減し、食品ロスも減ると思います。
学校や地域で食品ロスについてのコーナーや知ってもらうためのパネルを生徒たちで作る。また、身近な例を知り、今、自分たちにもどれだけの影響が出ているかを身を持って体験し、学ぶ。人々の目につく場所に食品ロスについてのことを書く。子供たちにも伝わるように子供のおかしやカードゲームなどに食品ロスによる影響を書いて知ってもらう。テレビが多く視聴される時間に食品ロスについてはなす。人気なアイドルなどの著名人に食品ロスについて取りあげてもら。具体的な例などを挙げて、日々とに自分にもできるものを探せるような環境作りをする。人気の映画の前の広告に食品ロスについての例などを取りあげてもら。ショッピングモールの一角に食品ロスについての記述を書く。写真など目に見える形で伝える→具体的な数値も有名なインフルエンサーに協力してもらう
まず、食品ロスについて、調べ、食品ロスの現状と、深刻化すると、どのようなことが起こってしまうのかを知っていきできるだけ多くの人々に知ってもらう。そして、スーパーでは、消費期限または、賞味期限の近いものを人が見やすいところに置いて、食品ロスを啓発していき、食品ロスを減らしていく。もしくは、家では、自分の食べる量理解していき、残すことがないようにする。もし、残ってしまったのなら、次の日以降まで、保存して、食べて、「残す」ということを、なくしていくという方法。
スーパーマーケットなどで売れ残ってしまった商品を生活保護者に寄付して、食べ物に困らないようにする。賞味期限が近くなってしまっているものは、特設コーナーをつくって、値段を下げ、買うように呼びかけをする。どうしても、食品ロスが出てしまったら肥料などに加工して販売したり、公園などの公共施設の花壇などに与えるなどをする。肥料などの加工費は募金やクラウドファンディングなどでまかなうようにする。

提案内容
<p>コンビニの棚に並べる品は、現在前から順番に並べてある。だが新しいものから古いものまで一気に全部並べるのではなく、古いものを最初に並べて棚から無くなったら、次に賞味期限が近いものを並べていくと、賞味期限が切れて食品をロスしてしまうことが少なくなるのではないかと思います。またレストランでの食品ロスについては、「少しずつたくさん」を心がけると食べ物が捨てられることが少なくなると思う。食べ残す理由が最も多いのは多すぎて食べるのがあきってしまうからではないだろうか。だからといってバイキング方式にしてしまうと、色々な食べ物を作りすぎてあまってしまふので、「注文されたらつくる」ということを念頭においておくことが大切だと思う。</p>
<p>学校では、できる人は給食ではなく弁当にする。家では、自分が食べきれない分だけごはんを作る。スーパーでも、食べきれない分の食材を買う。生ごみの排出量を、1つの家に住んでる人の数を考えて制限を作る。学校では、生徒が食べられる分だけごはんを買えるようにする。給食を牛乳ではなく、お茶にした方が、飲める人が多い。</p>
<p>家庭では、冷蔵庫の中を見てから、スーパーに行き、あるものは買わないようにする。コンビニやスーパーでは、毎日売れる量を調べて、むだにならない買っ量を調節する。給食などでは、その人が食べられる量だけを配膳して、無だにならないようにする。余りそうな物は寄付をしたりして、世界の人に届くようにする。</p>
<p>人によって食品の量を自由に変えることができるようにする。</p>
<p>まだ食品ロスをゼロにすることはきびしいと思いますが、削減なら、できることがあると思います。そこで私が着目したのが給食です。中学生の女子はあまり給食を食べない方もいますが、給食のメニューによっては元々運ばれてくる量が多いこともあり、おかわりをして、食べきれないこともあります。また、小食の人がおかわりで人気があるメニューを食べずに残すことも、せっかくおかわりできる人がいるのだから、食べられないならもともとよそらない方がいいと思いました。生徒にアンケートを取るなどして、人気がそこそこのメニューは作る量を減らしてみたり、各クラスの残飯の量などのデータに基づいて、メニュー、クラスにあわせて、給食の作る量を変えるしくみがあると、給食を作っていたいてる方は大変ですが、食品ロスを削減でき、給食の食材代が浮いた分、給食を作っている方の給料を上げることができるので、食材ロスの削減と労働者の賃金を上げることが同時にできて良いと考えました。</p>
<p>家で作られた料理がその日のうちに食べきれず、冷蔵庫に入れたまま忘れてしまい結局捨ててしまうということがありがちなので、食べ切れなかった分は、次の日に必ず食べるなどすると少なくとも家庭での食品ロスは減ると思う。</p>
<p>食品ロスの量をホームページなどで日ごわりや週ごわりで発表する。リアルタイムではいきされた食品の量を知ることでもったいないと思ってもらおう。また、はいきされた食品の値段を発表し、これだけのお金を損したと分かるようにする。</p>
<p>1人あたり1日ごはん一杯分ロスがあるということはつくりすぎているのでつくりすぎない。賞味期限なども考えて、近いものから食べていく。</p>
<p>学校の食堂で売られている「からあげ定食」が「食べ切れるかチャレンジ」のような感じで多く盛られていて、いつも多くの量が捨てられてしまっているのが、せっかくおいしいのに、勿体ないと思いました。なので、私は量を何種類か用意して選べるようにしたらいいと思いました。確かに、そういうチャレンジ系のメニューがあるのはいいと思うけれど、それにしても捨てられる量が多すぎてしまって、食品ロスだと思いました。もしくは、このメニューを出す間かくをもう少しあげたらいいと思います。今は1週間に1回だけれど、2週間に1回にするなどしたら、ゼロにはならなくとも、今より食品ロスを減らすことができると思います。</p>
<p>食品ロスについて、まずは知ってもらうために、企業と協力して売上げの高い商品のパッケージや、市や企業のホームページなどに、食品ロスについての表示をし、スーパーでは小分けの商品などをつくる。また、スーパーなどを増やすことによって、その日のこん立てを決めてから買いに行くことの負担を減らす。またホームページや料理本などに期限がせまってきた食品の大量消費の方法などを提示する。コンビニは仕入れる量を工夫し、あまり売れていないものは仕入れる量を減らす。燃えるごみと食品を別々にするようにして、食品ロスが基準値以下だった人には、賞品をわたしたりする。</p>
<p>・毎日食品ロスしているものの量を統計をとって、とくに多いものの生産を減らす。 ・食べられる分だけ買って作る。 ・飲食店のメニューにあらかじめ量を書いておいて食べられない人は先に言う。 ・冷凍食品を増やす。 ・長期保存できるものを買う。 ・夕食で残ってしまったもので食べられるものは次の日の朝たべたりする。 ・たくさんの人に日本のフードロス問題を知ってもらう。 ・食べ残さない。</p>
<p>生産している所で注文を受けてから生産する。→必要な数になる。目安よりも少なめに生産する。よって、売り切れることはあってもロスすることはない。例) 昨年200個売れたら190個だけ生産する。日付が早いものを後ろに置く。(みんな後ろからとる為。) →ただし値引きの物のみ前に置く(分かりやすい。)</p>
<p>食品ロスについて、コンビニの廃棄物等が上げられるが、同じコンビニ弁当でも、ミニサイズとビッグサイズに分けて販売すれば、少し小腹が空いた時にミニサイズを買う事によって、ビッグサイズの弁当と同じ内容でお腹が満たされるのではないかと思います。また、もし残ってしまった場合回収ボックスのような物に残ったものを入れて、加工し、家畜などのえさにすれば、残ったものでも、家畜が食べて、食品ロスにはならないと思う。以上の事をすれば、ゴミ問題を解決するための一歩になるし、海外からのえさを輸入する時にかかる金も節約できると僕は思いました。</p>
<p>・好き嫌いをしない。そのためには→人それぞれが嫌いなものがあるため、最初は少しずつ嫌いなものを多く食べられるような努力をする。「全く食べない」これをなくせば食品ロスの削減につながると思う。 ・多くの人が嫌ってそうな野菜などを、例えば「カレー」など、多くの人が好きな食べ物に混ぜて給食などに出す。</p>
<p>食品専用の袋を作り、それで余った食品等を集め、肥料にして農家に渡す。</p>
<p>レストランで楽しすぎないようにする。(自分が食べられる量だけ頼む) コンビニやスーパーで残っていたものを捨てるのではなく、少しでもそれを食事を確保できない人たちに寄付してくれる団体に寄付してもらえようにする。(賞味期限をすぎた保存食など) ホテルの朝、夕食のバイキングもオーダー制の食べ放題のような形式にする。スーパーで賞味、消費期限ぎりぎりの物は安くして売る。</p>
<p>きっとゼロにすることは難しい。けれど、削減するのは私達の努力次第でどうにでもなると思う。私の中学では給食制度があるが、食べる量はどうしても個人差が生まれてしまう。それなのに配られる量は全員同じで給食を減らすことも原則許されていない。多分どこも給食制度があるところは同じような環境だと思う。その環境で「全員残すな、ロスを減らせ」という方が無理がある。だから、給食制度があるところは、人によって給食費を変えられる制度を作る。もしくは、制度を廃止して、購買や食堂、お弁当にしてしまえば、今まで学校で大量に出していた残飯が無くなり、食品ロスにもこうけんでできると私は考えた。</p>

提案内容
残さず食べる。
<p>ゼロにするのはほぼ不可能だと思いますが、ゼロに限りなく近づけるためにと言うと、お店でお肉が売っていたとして、新せんなものと賞味期限が間近でも安いものが並んでいたとしても新せんなものを買いたくなるものです。なので、そのコーナーとは別にコーナーを用意し、そこに賞味期限が間近なお肉を並べ、2つで何円とかいう特安サービスをした方が目につくのではないかと思います。また、規格外になった野菜等専用コーナーで、大幅に値下げをして出すのも良いんじゃないかなと思ってます。「食品ロスを減らすためには我々は何をすれば良いのか」という呼びかけやポスターやマグネット等をつくってそのコーナーのとなりに貼るでも良いですし、賞味期限が間近だったり規格外のものを1つ買うとキーホルダーやマスキングテープやペンでもなんでも、何かしらついてくるのも、子ども受けは良いのでやってみてはどうかと考えています。独断と偏見ですが、消費者にわかってもらえるような政策が1番かなと思います。</p>
<p>家庭での食品ロス削減としてスーパーなどに買い物に行く時は必要な物だけを買うようにする。また、家の中にある食品の賞味期限をしっかりとあくし、賞味期限や消費期限の近いものから食べるように心がける。また、スーパーなど店での廃きをできるかぎり無くすため、工夫する。</p>
<p>賞味期限を書かないで消費期限をかく、消費期限のきれそうなものは割引きしてスーパーなどの目立つところに置いておく。冷蔵庫の中をこまめにかくにんして消費期限の近いものから食べる。</p>
<p>中学での給食をなくす。中学生になると、男女の食べる量の差がでてくるため、女子は、食べ残すことが多くなるため、お弁当にするなどして、食品ロスをなくす。それか、給食で、男女の量を配分したりすることによって、減らす。</p>
<p>給食制度を無くそう。お弁当にすれば、自分の食べれるものを、食べれる量で持ってきて残さず食べる事が可能。</p>
<p>食品ロスの主な原因は3つあると思います。1つ目は形や色がおかしい、商品にはならない食品があることです。なので、そういう食品を普通より安い値段にし、形や色が違ってもおいしく食べられることをポスターやチラシで呼びかけるといいと思います。2つ目はスーパーやレストランでの売れ残しや食べ残しがあることです。まず、レストランでは自分で食べられる分だけ頼み、残さないようにする。スーパーでは、賞味期限、消費期限が近い食品を少し安くして売れやすくする。3つ目は家庭から出るごみです。買い物をするときは冷蔵庫を確認してから、必要な分（買う分）を決めてから行くようにする。そして期限の近いものから食べるようにする。また、食品ロスの現状を呼びかけるだけでも、一人一人の意識が変わると思います。</p>
<p>コンビニやスーパーで、消費期限、賞味期限が近くなったものは値下げして、お会計の近くなどの目に付きやすい場所にまとめて置いておく。レストランに外食しに行くときは、一度に大量に注文するのではなく、足りなくなってからまた注文すればよい。買わず、冷蔵庫の中に食べ物をためない。作りすぎないように気をつけ、それでも余った分は次の食事の時に必ず食べ切るようにする。</p>
<p>必要以上の食料を買わず。賞味期限が切れてもすぐ捨てないことは大切だと思う。また、上の2つを気にかけてもどうしても使いづらい部分の食材などは存在するので、一見全く使わなそうな食材の部分を使って作れる料理のレシピなどをネットで公開したりすることもフードロスを減らす為の大切な一歩だと思う。また、レストラン等で余ってしまった食料を回収し、動物の餌にしたり、燃料として使うことでフードロスは減ると思う。</p>
<p>インターネットでのロス食品の販売。ロス食品の専門店の開店。ドライブスルーも完備し、多彩な品をとりそろえること。オンラインショップに出前も合った方が良いと思う。そこででたごみは肥料にできたら良いかも。もしくはふるさと納税に含めたり。ロス食品祭りを作ることも良いと思った。</p>
<p>・食材を無駄に買すぎないため、スーパーに行く前に家の冷蔵庫を確認する習慣をつける。・今までは捨てていた大根のはっぱや、すいかの皮なども炒め物や漬物にして食べる。・豆苗や長ネギの根の部分捨てずに、水につけておけば再生するので、また食べるようにする。・野菜や果物の皮をなるべく薄く剥くようにする。・今までは買わなかった消費期限の近い見切り品も積極的に購入して料理に使うようにする。・家では、なるべく食材を無駄にしない。・食材を長期保存出来るような工夫をする。</p>
<p>レストランやコンビニなどで自分で料理の量が選べるようにする。例えば、コンビニなどでご飯の量は炊飯器から自分でよそって、その量によって金額を設定する。</p>
<p>食品ロスを削減するには、まずは一人一人が食品ロスの実態をきちんと理解することが大事だと思います。よく、日本が1年あたりに出している食品ロスの量は～等のグラフなどを見ることがありますが、正直量の規模が大きすぎてあまり実感がわきません。なので、さいたま市の中で、独自にもう少し小さな規模（1世帯あたり/1日あたり等）のデータを出すといいと思います。また、この前友達と食べ放題のお店へ行ったところ、席に案内される時に「食べられる分だけ注文して下さい」と言われました。おそらくこの声かけは食べ放題の店特有のものだと思います。しかし、普通の飲食店でも、声かけまではいかなくともメニューの右下に書くなどはした方がいいと思った。最後に各家庭で、賞味期限切れで捨てられている食材は大量にあると思います。なので、賞味期限の近い食材を売れる/あげられる場所があることを広報してほしいです。</p>
<p>食べ残した分だけ罰金を払う制度にすれば、自分が食べれる分だけ食材を買うようになり、食品ロスが減ると思う。非常食の食品ロスにおいては、定期的に家の棚の非常食の賞味期限を確認して消費期限の近いものを日々の料理に使い、新しく買い直す。生野菜の食べ残し、燃えるゴミ、燃えないゴミの3種類に分けてゴミを捨てることで、食べ残した生野菜を肥料に変えて、農家に売る。食品ロスについてもっと知ってもらうために、学校の授業で専門家による講義を実施する。</p>
<p>コンビニやスーパーの惣菜などに関して統計を取り、それを元に製造数を決める。（例：前1カ月の曜日ごとの平均値を取り、その数だけ作る。）なくなってしまうと、そこで販売終了とする。</p>
<p>こういった食品ロス等の問題においては、やってしまっている人が多いためみなこれが問題になっていることを知っていても、「自分1人がやっただって変わらない」というように他人事として考えてしまうために中々行動に移せない人が多くいると思う。そういった意識を変えるためには、本紙の表に書かれているように「1人1人が一体どれくらいの量をロスしているのか」、「このままでは一体何がどうなってしまうのか」についてきちんと明記し、新聞やCM、そしてYoutubeの広告等で伝えていく必要がある。お金はかかると思うが、無料で解決できていたら、もしくはもっと少額で解決できていたら、苦労はしていないはずだ。情報を広く全世代に発信し、具体的な内容を知ってもらうことで、人々に行動を促す。これが、私の提案だ。</p>

提案内容

食品ロスを少なくするためには、政府と農家が協力して生産量を少なくすればよいと思います！農家が出す食品ロスの中には、形がおかしいものがあると思います。普通に人体には影響がないものが多いのでおもしろみも含めてスーパーにだすのもいいのではないのでしょうか。もうひとつの案としては、食品ロスという考え方をなくすことです。これはどういうことかということ、食品を作ったり、買ったりする中で、ロスができることをあたりまえにしていると思います。だからこそ、ロスという考え方をなくすことで、作りすぎたり買いすぎたりというものが減っていくのではないかなと思います。食品ロスをゼロにするには、1人1人の心がけが必要だと思います。

外食したときに、食べきれなかった料理を任意の容器に入れて、持ち帰れるような仕組みをどのお店にも置く。賞味期限が切れても、保存を徹底して近いうちに消費する。賞味期限・消費期限が近いものをまとめて、安く売る。アプリケーションを通して、不特定多数の人とつながり、色々なことを知れるようにする。

給食の残飯を一か所に集めてみんなで食べる。残飯ビュッフェのようなイベントをかいさいして食品ロスをへらす。←（動物も参加OKにして、ペットやにわとりもOKにする）これは無料でやる。また、残飯を罰金制度にする。残飯を食料にしてスーパーで売って、その利益を食品ロスにつかう。

給食の配膳の際、自分の求める量を当番に教えてその分量だけもらい、そこで出たあまりの給食を、（まだもつものは）子ども食堂などの施設に送る。また、そこで出たあまりのうち、長くはもたないものや、残した食物は、加工して、肥料にして地域のものとして販売し、その利益は市や区、給食に関わっている人々のもとにとどくようにする。

自分で一日に使う食費を決めて、その日に食べる食品はその日中に買うようにする。日常から防災の意識を高め、かつ食品ロスを削減する方法とされる方法を提案します。防災備蓄しているものの中で食品はレトルト食品が多いと思います。日々、買うものを防災備蓄用の食品を増やし、消費期限になっていなくても、買ってからある程度経った食品を消費することで、いきなり被災などで避難しなければならない時、焦る必要もなく、消費期間が長いので、長期間被災していなくても捨てる必要がなく、食品ロスも発生しにくくなる。これであれば、普段の会話で何げなく耳にしたとしても実際に実践してみようと思えると思います。

全国の小学生対象に、食品ロスに関するポスターを描いてもらい、それを“まち”の電柱などにはって、食品ロスの削減を呼びかける。スーパーなどで、“1人〇個まで”などの制限を設けることで、消費者が買いすぎて食品ロスとなる食物の量を減らせようと思う。野菜のかたい部分はどうしても捨ててしまいがちなので、そういう部分の使い道を全国の人々に示すために、1分くらいのちょっとした動画をつくって広める。コンビニやスーパーで賞味期限が近い商品が売れ残っていたら、50%、30%引きのシールをはって、消費者に買ってもらう仕組みをもっと普及させるべきだと思う。

それぞれのスーパーマーケットやコンビニエンスストアで曜日や行事などに区切って、必要な量のみを入荷する。また、商品をつくる会社と連絡を取り合い、大まかな出荷する量の確認をしておく。各家庭では学校などで食品ロスに関するアンケートやレポートを使って、知識を深めた子供を中心に食品ロスについての会話を日常的にする。市役所や区役所に意見を聞けるようなシステムをつくる。

必要な料理に必要な分だけつくる取り組みがいろいろあると思います。私の学校の給食では特定の料理のときだけ、残飯の量が増えてしまうので、みんなが食べきれない料理に変えることで食べ残しが少なくなると思います。家の中や外食では、自分が好きなものを選んで（作って）食べることができれば、学校給食では人気のないメニューはただ残るだけになってしまうので、できるだけ残されないようなものにしていく必要があると思います。そしてその取り組みを広めるには、まず多くの人に現状を知ってもらう、というのが効果的だと思います。学校給食を例としてあげると、それぞれの料理でどのくらいの残飯がでているのか、などの現状を伝えてからだと、気持ち的に残しづらくなるし、食品ロスの問題に興味を持ってもらえると思います。また、給食に興味をもってもらうという点では、自分たちでこんだてをつくってみたりセレクト給食を実施するのも良いと思います。

形が悪くて、形が良いものと同じように販売できないような野菜などを捨てずに、形が良いものよりも安くして売る。その日に食べる分以上のものを買ってしまったら、それをきちんと保存できる方法を調べてくさらないようにし、また後日に食べる。賞味期限が切れそうなものは、売っているところで働いている人に安く売ったり、無料であげたりして、とにかく捨てられてしまうのを防ぐ。

学校給食において、食に対する関心がまだまだ低いように感じられる。それは、食品ロスなどへの理解が不十分だからではないか。そこで、学校教育に食育をもっと積極的に取り入れてみるとよいのではないか。例えば、食品について、その生産過程についての調べ学習を行ってクラスで発表する。一番残飯の少なかったクラスを表しょうとするなどといったことを提案する。児童、生徒が食の価値を楽しみながら知ることができる教育活動は大いに意義があると思う。

買いものに出かける前に冷蔵庫などの在庫を確認して不必要なものやまだたくさんあまっているものは買わない。食べきれないほどの食材は買わないようにする。ばら売りや量り売りや少量パックなどを利用して必要な分だけ買うようにする。すぐに食べる商品は賞味期限や消費期限の長い商品ではなく、ならべられている順にとる。食材を無駄にしないレシピや使いきりレシピなどを検索して使ってみるようにする。注文する時は食べられる分だけ注文する。

家族の人数などに合わせて小分けにされた食材を買うべきだと思います。また、買ったけれど使いそうにない食材や余ってしまった食材などを捨てるのではなく近所の人に共有する、コンビニやスーパーが企業などに売れ残ってしまったけれどおいしく食べられるものなどを安価で提供するなど地域での交流を深くすることも食品ロスの削減につながると思います。学校給食ではよく多量の食材を残すクラスの給食量を調整したり、人数に合わせてごはんなどを減らす、多く食べるクラスにまわすなどをすると良いと思います。

必要以上に買いすぎない。自分の食べられる分だけ注文する。スーパーなどに行った時は消費期限などの近いものを買う。→できるだけ早く食べる。好き嫌いをしない。あまってしまったものは（できれば）冷凍保存して小分けにして食べる。

各家庭で、買い物に出かける前に冷蔵庫の中身を確認するなどして、食べきれずに余ってしまう食材の量を減らす。学校給食の余っている量が多いので、完食をできるように呼びかける。

食品ロスは人の意識が原因だと思います。例えば、売れ残りだったら、多く入荷しても「損にはならないから」、「残っても捨てればいいや」と利益だけ考えているから発生します。家庭系食品ロスもだいたい賞味期限のもので、後先を考えずに買うから、忘れられてしまうわけです。このように、人の意識を変えるためには、ポスターなどで人に呼びかけたりするなど日頃の生活から変わるよう呼びかけるといいと思います。世界の問題を「自分ごと」にして解決に向けて一歩ずつ進むことが重要だと思います。



提案内容
<p>コンビニやスーパーなどの事業系では、買った量と売れた量を管理して、その差が少なくなっている店ほにひょうしょうして、その成果をたたえ、家庭では、食べる分だけ買い、食べる分だけ作るというのを徹底した上で、食品ロスの量が一回で分かる食品を開発し、それを家庭に導入したら良いと思います。</p>
<p>フランスなどで取り組みが進んでいる、食品廃棄禁止法、を実際に取り入れてみるのが良いと思う。(条例として)この仕組みは、スーパーや飲食店等で、食品の廃棄を禁止し、代わりにフードバンクなどの団体に寄付したり、餌料として使ってもらったりするといったものです。レストランを経営する人たちからしたら大変でしょうが、この取り組みに参加しているレストランに、さいたま市から「フードロス削減貢献シール」などのようなものを渡すことで、そのレストランの印象が良くなり、最終的にはwin-winになると思う。そのため、僕はこの仕組みの導入を提案します。</p>
<p>・食べる分だけ買う、作る ・好き嫌いをなくす ・売れ残りそうな物は全部値下げ(それでも残った物で、かつ安全に食べられるものは寄付する) ・フードドライブへの寄付 ・レストランで食べ切れなかった人だけ値上げ ・家で余った食材を使って料理を作る</p>
<p>学校などで各学級ごとに残飯の量などの記録をとらせ、残飯がない日が多い学級に残飯が多い学級の給食を分けたりする。食品ロスの一部を肥料にするなど、リサイクルの手段を考える。</p>
<p>嫌いな給食のメニューを各学校で投票する。そこで決まったBEST3のメニューを廃止して人気な給食の献立を入れる。そうすれば学校給食での残飯率は大きく減少すると思うし、いつもは人気がないものを好物と一緒になら我慢して食べようと思うかもしれない。クラスごとに平均的に食べる量が大きく変わってくると思うので、一週間平均をとって初めに配給する給食の量を変えておく。</p>
<p>食品ロスを減らすために、家庭では、自分が食べれる量のご飯をつくったり、買う量を調整したら、多少は減らせると思うけれど、学校の給食は、量が決まっています1人1人の量を調整できないので、そこで食品ロスが発生してしまっているのだと思う。なので、クラスごとに合計で食べられる量が違ってくると思うので1ヵ月どのクラスがどれくらい食べたのかを事前に調べておいて、それにあった給食の量をつくることによって少しは食品ロスを削減できると思う。また、もし余ってしまった場合は、他のクラス(給食をたくさん食べることができるクラス)に分けてあげることで、余ってしまう給食の量を減らすことができると思う。</p>
<p>裏面の円グラフから事業系だけではなく、家庭系からの食品ロスが多いことが分かる。そのため、1人1人の努力が食品ロスの軽減につながると考えられる。そのため、スーパーなどで食品を買うときに、食べる分だけ買うようにする。また、もし余分に買ってしまい、余ってしまった場合は、冷蔵庫で保存するなどして、すぐに捨てないようにする。他にも家庭のどんな場面で食品ロスが出るのかを調べたり、友達や親と食品ロスについて話し合うなどして、食品ロスについての理解を深めることが大事だと思う。</p>
<p>私が身近に感じた食品ロスは学校給食です。食べきれない子が多く、残食がとても多いです。その対策として、減らせるようにすべきだと思います。そもそも食べきれない子のために食べられる量に減らし、食べれる子が増やせば残食は今より減ると思います。また、最初に作っていただく給食の量を減らした方がいいと思います。せっかく作ってくださったものを残すのは胸が痛いし、いやです。お互いに良い気持ちでいれるようにこのような対策をしたほうがいいです。また、このように残食が多いのは本当に困っている人たちの現状を十分に知ることができていないからだと思います。なのでそのような状況を知れる機会をつくるべきだと思います。</p>
<p>余った給食(冷凍保存できる物)を翌日に学食で安く売る。余った食料をペットや家畜のえさに作りかえて売る。ペットフードは値が高くなる物が多いので安く売ることによって需要が高まると思う。</p>
<p>1つ目は、食品の製造のときに廃棄する分を、その工場近辺で、価格を下げて売ることです。例えば、味に支障はないが形が崩れたものや、食材や食品を切ったときに余ったものなど。売る時にはちゃんとした状態で売るけれど、「味が良ければ見た目は気にしない」という人も多いと思うので、取り入れた方がいいと思います。実際いくつかの工場でもそれをやっていたりはします。2つ目は、コンビニやスーパーの廃棄寸前の食品を集めて肥料などに変える方法です。これは正直、手間もかかるし、食品の臭いなどで実現は難しいかと思います。1つ目の方法なら、工場の空きスペースなどを使って店を開いたり可能ではないかと思います。</p>
<p>初めからこれくらいの量を食べるといふふうに自分で決めて食べるようにする。あとは好き嫌いをしない。当たり前のことだが、そのあたり前を実行できていない人が多いと思う。そういう人を少なくすれば、ゼロにはならなくても、少しずつ削減されていき、食品ロスは減っていくと思う。また、SDGsなどに貢献できると思うので、食品ロスを削減することでもっと多くの人にSDGsについて知ってもらえるのも良いと思う。</p>
<p>学校給食では野菜などが多く残っている状況があるので残ったものは生徒や教師が持ち帰るなどして夜ごはんに回したりして昼食べ切れなかったら捨てるのはやめる。</p>
<p>食べられるものだけを買う。賞味期限が近いものを買う。(その日の食事の材料などは)食べのこしをしない。もし、食べられなくて、残してしまう食料があったら、その生ゴミを肥料にして残ってしまった食料をムダにしないようにする。学校(クラス)で食べられない量なら他のクラスにまわして、今ある環境の中で最大限食品ロスを減らす努力をする。給食で食べ残しがおこりやすいので、はじめから食べられる分だけ配膳する。食べられる人が食べる。学校でキャブツの芯などを食べてくれる動物を飼う。</p>
<p>食品廃棄物をバイオマス燃料として、市民のバスや発電に使う。→フードロス啓発バス(フードロスについて啓発な内容の広告を付けたバス)</p>
<p>食品ロスのほとんどは店で作り置きしておいたもの、そして売れ残ってしまったものである。コンビニではその「廃棄」とよばれるものをもってかえることが許されていない。私はこの「廃棄」をアルバイトの方々で欲しい人にあげてもよいのではないかとと思う。どうせ捨てられるのなら無料であげてしまってもよいのではないか。また、店であらかじめ作っておくのではなく完全オーダー制にするとよいのではないか。食品ロスはけっして解決することのない問題であるが緩和することはできる。1人ひとりの行動が大切である。</p>
<p>学校給食での食品ロスを削減するために、もともとの給食の作る量を減らす。足りなければ、足りないクラスの分のみ増やす、などする。</p>



提案内容
<p>食料品の買いすぎによって起こる食品ロスを防ぐには、あらかじめ買う食料品の量を決めておく必要がある。そのためには、食事のメニューを決めておく必要があることから、飽きずに栄養バランスの良い食事の発信をするべきである。また、多くの食品ロスを生む事業者に対し、DOSシステムなどを活用して生産量を決めてからの生産を呼びかけることが必要である。</p>
<p>個人単位としてできることは、不必要な買ひだめをさげたり、食べ切れると思う量をまず作ろうとし、できれば賞味期限位はおおめに見るようにすることで、事業系としていけば、決まった量のものしかメニューにないならば店員の負担にならない程度に量の推測をつくり、客側が量を調節しやすいようにしたり、コンビニ、スーパーマーケットなどでは賞味期限だけ切れた商品を目立つ場所に安く売ったりすることが食品ロス削減につながると思う。</p>
<p>私達が日頃まだ食べられるのに捨ててしまっている事を知りながら食べ物を捨ててしまっている人は少ないと思います。なので、小中学生への手紙や教科書にそのような事を載せるだけでもかなり変わると思います。そして、大人の人達にもその現状をってもらうためにスーパーやレストラン（食べ物を食べる場所）に食品ロスを啓発するポスターなどを作るのが良いと思います。</p>
<p>食品を食べる分だけ買うようにする。はじめのうちは、客が買わなかった分、店で余る食品が出るが、しばらくすれば店も仕入れる量を減らす為、食品ロスが少なくなる。</p>
<p>よく、広告とかで食品ロスはやめようと言っているけれども、その広告をスーパーなどの食品店でやると、一気に効果が上がると思う。そして、店の方も、一日に大体どれくらいが売れ残っているのかを確認して、仕入れる量を調節すればいいと思う。</p>
<p>フードドライブを実施する。僕の住んでいる越谷市では、フードドライブを行っていて、フードバンクに寄付しているらしい。そうすれば食品ロスを減らせるから。恵まれない人々や、食品を買うお金がない人々に寄付できて、お互い様によいと思う。特に日本は、先進国の中でも食品ロスが多く、国民として恥ずかしいと思っている。ぜひさいたま市でもフードドライブを実施し、賞味期限切れで捨てられる食品の量を減らしてほしい。</p>
<p>まず年間にどのくらいの食品が廃棄されているのかを知ってもらう必要があるため、プレゼンをしたり、発表できる機会を作る。そして、地産地消の取り組みを進めたり、フルーツや野菜を小分けにして売る（カットフルーツ、カット野菜）を多く販売する。</p>
<p>ごはんを残さず食べて、食べない量の方は買わないようにする。</p>
<p>給食を食べる前に自分が食べられると思う分だけの量に減らす。また、給食を残さないなどの決まりを作れば良いと思った。そして家では消費期限ギリギリの食品をあまり買わないようにするために消費期限と、賞味期限の違いに注意して買う必要があると思う。また、家でする食品のゴミの量を分析して自分たちが食べられる量を買うべきだと思った。</p>
<p>食品ロスの量を可視化して、その量をゼロにすることを目指せばよいと思います。</p>
<p>市内の各学校の給食の残飯などを機械で分析し、何が残されやすいか研究する。また、その残った食品をもっとおいしく食べられるよう料理の研究を進める。</p>
<p>フードバンクを多くの人にとって当たり前の身近なものになるように、もっとフードバンクについて、ポスターなどで宣伝する。家庭内での食品ロスが多いことを小さな子供の頃から教え、どのようにしたら減らすことができるのかを小学校の授業内から教えてそれぞれが食品ロスに対して対策できるようにする。</p>
<p>給食による食品ロスがとても多いと思うので、クラスごとにどの給食がどれくらい食べられているかをデータにとる。それによって給食の多い少ないを変えていく。少なすぎると感じてしまうところがあるかもしれないので、目安箱のように匿名で意見を言うようにする。</p>
<p>食べ放題のお店で食べ放題だからといって、取り過ぎないようにする。※カラオケの飲み放題なども友人が「食べ放題だし、いっぱい取っちゃった〜」等の発言をしていたら注意したり、「飲み放題だし、あんま好きじゃなかったから残しちゃったわwww」のような発言をしていたら「飲まないなら、取らない方が良くないじゃない?」と注意したりする。また、学校の給食をなるべく残さない様にするため、食べられなさそうな人は最初に減らしたり、食べたい人にあげたりする。また、飲食を提供している全ての店舗でテイクアウトできるように整備しておく。</p>
<p>魚や家畜を売りさばく時に捨てられる部位を安く欲しい人に売りさばいたりする。また、野菜や果物などの形が悪かったり、大きさが小さかったりして捨てられる作物など欲しい人に安く売る。北海道や福岡などのラーメン店が多いところではとんこつラーメンで使った余った油などを燃料にして車などに有効活用する。</p>
<p>給食で、食べきれなさそうな人は先に減らせるようにし、レストランなどで、食べ切れなかった分は、持って帰れるようにする。また、テレビなどでよく見る、デカ盛りメニューなどは興味本位で頼まない（当たり前）スーパーマーケットなどで買い物をするとき、自分がすぐに使い切るつもりの場合、奥の方にある消費期限が長いものではなく、手前の方にある消費期限が近いものを買うようにする。</p>
<p>学校の生徒会活動と共同で取り組んでいるものとして、学校の食堂での「ハイキッツ」を減らすことにしています。具体的に、今は残飯などの量を調べ対策は思案中。出ているアイデアは「ドレッシングなどは生徒ごとの好みによるので、調味料系は個人個人に持ってこさせる」「月1あたりで、小学校の頃に行っていたセレクト給食を行って、好みに極力合ったものにする。」などが挙がっている。ただ生徒の方からのオーダーではなく、生徒側から変わらなければ意味がないということで、現在は保留中である。</p>
<p>まず、何年も何年もフードロスがひどいとかいうことを言っているなら、そもそもの生産量を減らすべき。ここ数年のデータをもとにどれくらい作れば過不足なくなるかを予測してつくる。それでもあまるようなら家畜やなんだにあげて消費する。野菜などは、それで処理できるがあげ物などの加工品は与えられないのでもうそんなものは作らないようにし、食べることを禁ずべきだと思います。</p>
<p>食品ロスを削減する方法として、余った食べ物をホームレスの人たちや生活保護が必要な人達に配ったり、子ども食堂などに寄付する方法があると思います。また、余った食べ物をすりつぶしたり混ぜたりして肥料などにして、農家の人達に売ったり配ったりするのも良いと思います。もともと作る食べ物の量を減らしてでまわる量を減らすのも効果的だと思います。食品ロスを出したところに、1kgあたり〇〇円などの罰金をとるのもいいと思います。</p>

提案内容
<p>できるだけ出てきた食べ物を食べ、食べれなかった場合は冷凍保存をし、次の日に食べるようにする。また、残った食べ物を植物の肥料にしたり、ペットのえさにしたりするのも良いと思う。また、余った食べ物はミキサーして、ヘルシーなジュースを作れるため、長期保存が可能である。パザーに出す。</p>
<p>ぼくは、まずみんなが食べ物を残さないことが大事だと思います。また、給食は好き嫌いがある人がいて残されることが多いと思うので残さない弁当を持ってくるようにすればよいと思います。</p>
<p>家では昔に買った物が押し入れや冷蔵庫の中のおくに残っていたりするので、しょうみきげんをかんがえて、きょうたべるぶんはきょうかい、れいぞうこにのこさないようにする。また、しょくひんロスをへらすために、あまりおおくの食べものをつくらないようにし、すべてたべきれりょうをまいかいのしょくじで作るようにする。</p>
<p>給食の量を減らす。食べる分だけを買うようにして、買いこみをしないようにする。売れそうもないようなものを作らない。食品会社で作る量を減らす。家庭で食べきれない量を作らないようにする。作りおきをする。ホームレスの人に賞味期限とか消費期限の近い食べ物を無料で提供する。びちく。市が対策をつくる。</p>
<p>食品ロスを削減するためには食品ロスをすると市から市民に対してお金を払うような政策をつくれればいいと思います。</p>
<p>食品ロスを削減する方法として日本は特に賞味期限をととても余裕をもって決めていて日本人も賞味期限はあくまで味の保しょう期間なので少し過ぎてても食べられるのに嫌がって食べない人がとても多いので賞味期限をもう少し長く設定して売ってもいいのかなと思います。</p>
<p>多くたべることができるとは多く分け少量しかたべることができない人には少なくあたえる。それでもあまってしまったべものは保存にてきしているものを食料が不足しているちいきへ保存できないたべものはちかくは分けあたえこもつのえさしよりつをへらし、びちくしてききんにそなえる。</p>
<p>スーパーマーケットなどで売れ残った大量の食品をものすごく安く売ることである食品ロスを減らすことができる。さらに売れなかった食品を食品が不足している国に輸出をする。</p>
<p>まず、毎食に必要な分の食料しか買わないようにする。あまった食材は市が回収とかして家畜のえさや肥料に回す。</p>
<p>まず、賞味期限が切れたもの（短期間）や直前のものは、専門の店を市が援助して建て、安価で売ったり無料配布して簡単に買いやすくする。消費期限が近いものは、福祉施設や学校などに安価にわたるシステムを作り、調理する（売場でも近いものは焼いたり煮たりして売るようにする）。家庭での食品ロスも防ぐために、1人2つまでの購入制限を作り、少しでも減らせるようにする。また、学校の授業やセミナーなどでの食品ロスの深刻さを伝える場を作る。</p>
<p>日本では、米、野菜、果実などの食料自給率は高いものの、魚、肉等の食料自給率が低くなっています。また、日本の食品ロスは非常に多く、これらの日本ではあまり生産されていない食料を輸入し過ぎないことで多少は減らせるでしょう。もう一つは、野菜や穀類の食品ロスを減らすもので、日本でも肉類の生産を増やせるように、食品ロスになる穀類と野菜を動物に与える餌とすることを提案します。これを実行することにより、野菜等のロスを減らした上で、肉類の自給率を上げることができます。上記の通り、日本で生産されていない食料を輸入し過ぎないこと、食品ロスになる穀類と野菜を動物の餌とすることを提案します。</p>
<p>食品の値段を上げるか、生産量を減らして買われる量を減らす。</p>
<p>今のロシアとウクライナ間で起きている戦争を発展させ、核が飛び交う第三次世界大戦を起こす。すると人類の人口はとてつもなく減るため、結果的に食品ロスはなくなり、自然のありのままの姿に時間がたてばもどる。地球温暖化もかいけつできて一石二鳥ですね。</p>
<p>食品ロスはすごく重大な問題だと思います。今一人が1日で消費する食品の量は1kg、つまり1年で365kg。それを大量の人がすると本当にすごい量の食べ物が無駄になってしまいます。それを解決するには以下の3つの根本要素を解決する必要があります①食品ロスをうみだすもの。②食品ロスを処理する方法③食品自体のもの。ということです。①は人、生活習慣などの原因があると思います。②は汚染にならないように処理する必要があります。③は食品の過剰生産、過剰提供等が原因だと思います。最後に人類全体に運動などをさせて、食料などを正しく摂取し、制限したりすることで食品ロスは必ず削減できると思います。</p>
<p>タイムセールアプリをつくる。どこのお店でどの商品が値引きしているかを記さし、購買意欲を高める。30%~50%ぐらいのはばで値引きする。</p>
<p>嫌いな物は友達とシェアしたりして、残り物をへらす。残り物がなくなるように食品ロス削減ポスターをつくる。残り物が少なかった学校にお金をあげる。残り物を人にあげる取り組み（プロジェクト）をつくってみる。</p>
<p>公立小中学校で出される給食の残る割合を日々の給食から集計し、その分だけ取りよせる給食量を減らして供給する。そうすることで、廃棄される食品量が効率的に減らせると思う。また、食べ物持ちこみも可にし、昼食時間のみ食べられるようにすることで、給食量だけでは足りない人も量の調整が可能になると思う。市の給食提供分だけでもこの政策に取り組むことで、大いに食品ロスを減らせると思う。</p>
<p>食べないものや、賞味期限の近いものはあまり買わない、もしくは早めに食べる。食べきれなかったおかずなどは、次のご飯のときに食べ、できる限り捨てない。その町の中で、シェアをしよう。（残りものなどを）</p>
<p>給食の量が多くて、毎回（よく）余るから、事前に減らす。市役所とかに行かなくても誰もがかんたんに、余ったけどまだ食べられる食材をわたせるようにする。（学校など）←会社でも同じ。スーパーなどの売場に「買いすぎて食品を余らせていませんか」という言葉がかかれたポスターをいたるところにはる。</p>
<p>私が食品ロスをゼロにする方法の案を2つ提案したいと思います。1つ目は、学校の授業で食品ロスについてもっと学び、みんなで話し合っていることをやっていくということです。学校の給食で残す人が一定数いるのが事実なので、その人たちにも食べ物を無駄にしているという意識を授業で学ぶことによってもたせることができると思います。残す前に減らすという考えを広めたいです。2つ目は、必要な量をきちんと把握して、買うということをもポスター、CMなど広告を利用して伝える活動することです。今はコロナがだいぶ落ち着いてきたので、外出しやすくなったと思います。なので、多く余分を買って捨てるよりも必要な分だけを買うこと食品ロスを減らせると思います。</p>
<p>家庭やスーパーマーケットでの食品ロスも多いが、給食による食品ロスも多いと思いました。給食から食品ロスを減らしていけば、家庭でも意識できると思います。なので、「①配膳されたものは全部食べる。②積極的にかわりをする。」ことを定期的に呼びかけ、意識をきらさないようにするのが大事だと思います。また、そもそも配膳する量を増やせば残る量も減ると思います。これに加えて家庭でも意識することを忘れないようにしたいです。</p>

提案内容
自分が食べられる量を買ひ、食べられる量だけを作る。また、あらかじめ少なめに買ひ、足りなくなったら少しずつ買ひ足せば良いと思う。また、家で毎日どれくらいの食品ロスが発生しているかを調べたり、家族や友達と食品ロスについて話し合うことで、食品ロスの深刻さに対する理解を深める必要があると思う。ゼロにするのは不可能だが、減らそうとする精神は大事だと思う。
食品ロスを減らすためには気づいたら賞味期限、消費期限が切れていたということがないようによく確認をする。特に1人ぐらしだとそういうことが多いと思うので1人ぐらしの人には呼びかける。また子どもの時にバイキングなどにつれていって食べる分だけとるということを学ばせて、習慣づけさせる、そうすればその子どもが大人になっても食べる分だけ買うということが習慣づけられているので、食品ロスを減らすことにつながると思います。
買ひ物をするまえに、献立てや、レシピを考えて、どのくらいの食材が必要なかを考えてから買ひ物に行く。また、できるだけ野菜の皮を捨てないようなレシピを考える。野菜の皮などを回収するための場所を設ける。(野菜の皮を土の肥料にして農家が活用する。好き嫌いをせずに残さず食べる。
学校の給食について、学校で給食を前もって減らしたり、残った食べ物は他のクラスにあげたりなど食品ロスの指導の他、それでも残ってしまった給食の食べ物は地域内の貧しい人々や保育所などに無料で配る。また、自分を含めた一般の人々ができることとして、スーパーマーケットなどには、1週間に1回でまとめて買って余計なものを買わないなどのことができると思う。
まずゼロにすることはほぼ不可能だと思います。少なくとも給食を見ている限りは、「いただきます」をしているにも関わらず、あたり前のように多くの人が捨てています。僕は食べ物にも命があって、全て食べないと食べ物泣くと親から言われているので、絶対残しませんが、中には親が残す家庭もあるかもしれません。食へのありがたみをどうにかして教える必要があると思います。食べ物が目の前にある幸せを実感してもらうのが一番いい策ですが、呼びかけをすることでどれだけの人の心が動くかわかりません。まずは食品ロスについての講演を開くのも良いかもしれません。
給食の残りを動物のエサなどに使う。肥料
レストランで食事を残したら罰金にすればいいと思う。
賞味期限が切れたものだったら、別に普通に食べられるので、賞味期限が切れたものだけ売る店とかをつくる。もし体に異変があったので責任を負えないということを言われないように、店の概要にすべて自己責任となりますなどをかいておけばいい。と思った。
給食でうちのクラスはいつも少し量が余っているので全ての学校からそういう物を集めるだけで多くの難民が救えると思うので日本の全ての学校の余りものだとしても集めて皆に寄付をしていきたいと思います。
給食の時に、誰も残さないように、呼びかける。
余った給食を他のクラスにあげる
私は食品ロスを削減するために、賞味期限の近いものにはポイントをつけると良いと思います。私が住んでいる所のスーパーでは賞味期限の近い品物は割引されています。ですが、売れ残っている商品も多くみかけます。そこで、そのような商品を1つ買ったら1ポイントとし、ポイントを貯めて賞味期限の近い物を、ポイントで買えるようにしたらたくさんの方が買うのではないかと考えます。
貧しい国に送る、賞味期限が近いものを手前に置いたり、買う時に賞味期限を必ず見る。給食は自分が食べられる量だけ自分でとった方がよい。自分でご飯を作って作る大変さを学んだり、自分で植物を育てて育てる大変さを知る。
今日本では食品ロスが問題になっていますが、それと共にコロナによる失業者や、ロシアのウクライナ侵攻による円安で輸入品における様々な商品の値上がりも問題になっています。そこで、失業者の人や生活に困っている人に、消費期限直前にお店で売れ残った商品を無料で配布したり本当に安い値段で提供すると良いと思います。(お店側の利益は出ないと思うので、その取り組みしてくれるお店には国がマークを与えて、また補助金を出すなどして対応します。)また、子供食堂などに無料で配布するのも良いと思います。また、形が悪いなどの理由で出荷できずすてられてしまう作物は、普段より安い値段で、ネットで販売することで全国の人に出荷できて良いと思います。
学校の給食時に、給食当番がよそうのではなく、各自が自分の食べられる量だけとれば、食品ロスは減るのではないかと。食べたくない食事の場合はきいて量を決めておき(あらかじめ)それ以上はよそわなくてよいとする。
買ひ物に行く前に何がどれくらい必要か確認する。必要以上のものを買わない。ご飯を食べ終わったあと、もしくはお腹が空いていないときに買ひ物に行く。(お腹が空いている時に買ひ物に行くともあれも食べたい!これも食べたい!となってしまい必要以上のものを買ってしまうかもしれないから。)
まず食品ロスがどれだけの量なのかなどの現状を多くの人々に知ってもらうためにテレビのCMや広告などで広める。その上で具体的な対策や簡単に取り組みやすいものを知ってもらう。例えばスーパーやコンビニなどで消費期限または賞味期限が近いものを買ったら5%引き、ポイント還元をするなど。食事をする店などですべて食べきったら割引など。
食べる分だけ買ひ、食べる分だけ作る。断食。家で食品ロスについて調べてみる
1ヵ月ごとに家庭に見合った量の食品を渡してそれ以外を食べたいときはスーパーに買ひ物に行く。
食品を買ひすぎないで1週間に1回買ひ物をする。なぜなら、1ヵ月ごとになってしまうと多く買ひすぎてしまうから、1週間に1回買ひ物をするので、買ひ量が決まると思うから。好き嫌いをせずに物を食べる。→嫌いな物だけをたべないようにすると、食品ロスが増えると思うから。
給食の廃棄が自分の学校で目立つので、給食の量を減らすのがいいと思います。配膳のとき生徒が食べる分だけをよそうことで学校がどのくらいの量を必要としているかを調べ、適切な量をつくる。
まずは食料を再利用します。食料を日用品にするのです。そして日用品を再利用できなかった分をアフリカ地域の貧困な地域や村などに食料を食べられるようにして提供します。今はバイオテクノロジーが進んでいるので実現がしやすいでしょう。また地域の人たちでポスターを作って食品ロスを削減することを推進するような運動をするといいでしょう。

提案内容
消費者は無駄に食品を捨てることのないよう、食べれる分だけ買い、調理する。また、地産地消を進め、無駄な輸送をなくす。店は、必要以上に仕入れず、廃棄される食材を減らす。食材が余ってしまった場合は、足りない地域への供給をする。また、食品ロスへの意識を高めるため、講座をしたり、ワークショップを開くなどする。
大食いなどをしているテレビ番組をやめさせる。
学校の給食がいつも残っているので減らす。
市が残されている給食の量を調査しそもそも給食の量を減らす（給食が多いと思う）スーパーやコンビニで残った食材などは俺がもらう
食品ロスに関するポスターを作って、スーパーやコンビニなどのお店の中にはって、食べ物の買いすぎを防ぐようにする。一人ひとりが、食べ残しや、買いすぎをしないように注意する。料理をする際に、賞味期限を確認して、切れそうな物から使うようにする。
食べきれなかったものを持ち帰れる制度をつくる。持ち帰るときに使うようきや袋などは無料でくばる。
食品ロスを削減するためにはまず1人1人が自分の食べる量を把握する必要があると思う。そうすることで食べ物を買うときにセーブすることができるようになると思う。また賞味、消費期限をしっかり確認し、期限の早いものから消費をしていく。期限のはやいものなどはメモにかくなどして忘れずに消費する。
家の在庫量を確認してから買いものにでかける。消費期限に注目していつ食べるか考える。食べきれる分だけ買う。小分けパックなどの少ない量などに調節して販売できるようにする。
食べない分は買わないで、食べる分だけ買う。まとめ買いしないで、今必要な分だけ買う。
1日2食にすればいいと思います。食べる量が減れば、食品ロスをゼロにすることが目指せると思うからです。
まず1番はじめに大切なことは1人ひとりが注意して、食品ロスを減らすことです。中学校の生徒全員がそれをやるだけで約124,000グラム（124kg）も減ります。2つ目は食べる分だけ買うことです。1度にたくさんの量を一気に買うと、賞味期限が切れたりなどして結局捨ててしまうからです。
ゼロにすることはできないけど、減らすために、学校の給食など一余りものをもちかえることができる制度をつくる。飲食店でも同じコンビニ、おそうざいなど一作りすぎないように、そもそも余らないように努める。それでも余るなら値段を極限まで下げてできるだけ売れるようにする。
消費期限、賞味期限を、食べ物を買う前に確認する。把握したら、几帳面な人であれば、紙に日づけを書いてメモしたり、そうでなくても覚えるようにする。食べれる量だけ買う。事前に、1週間（あるいは1ヵ月間）の献立表的なものをつくっておく。
食品ロスを減らすために2つのことを考えました。1つ目は、スーパーやコンビニなどの売れ残りや消費、賞味期限切れなどをなくすことが大切だと思います。解決策は売れ残りやすいものの仕入れ量を減らしたり、他の商品とセットにして販売するか、おまけとして無料で提供するのがいいと思いました。2つ目は、食品が残った場合、乾燥させて肥料にすること。理由は、残った食品を無駄にせず、安く売ること、高い肥料を買わなくてもいいということがあったからです。
私のクラスもそうですが、給食が配ぜんし切れずに、たくさん余っています。たくさん食べるクラスはいつも完食だったりするそうですが、たくさん食べるクラスも残すクラスも同じ量をワゴンに入れてみると、毎日食品ロスが出てしまいます。そこで、全てのクラスが同じ所（例えば食堂）で配ぜんするのはどうでしょうか。とても時間はかかるし、食堂の方がとても大変になってしまいますが、残飯を残す方法としては良いと思います。または、中学生も高校生のように、お弁当やカフェテリアを使うのはどうでしょう。お弁当なら自分食べられる量を持ってこれるし、たくさん食べたい人、作れない人はカフェテリアを使えばいいのです。さらに、カフェテリアで、お弁当だけでなく、サラダやおそう菜を販売すれば、さらに良いと思います。
コロナで、外食する人が減って、テイクアウトして家で食品を食べることが増えて、食べられない分を残して捨ててしまったりする人が増えたと思うので、テイクアウトでも自分で量を調節できるようにしたり、「〇〇（食べ物）約△個分」など、想像しやすいように量を表示して売ってもらうように呼びかける。また、これらに協力してくれた人や企業に対して、「食品ロス削減店」などの表示を許可して、買う人も食べたい量が買えるので、食品ロスが減り、企業や店なども「食品ロス削減店」という印象になることで、買う人も増えて良いと思う。
食品ロスを削減する方法、ゼロにする方法として、食べ残しを作らないために家で料理をする時は適切な量を作り、野菜の芯など捨ててしまうものもできるだけ使い、賞味期限などが近づいて捨てそうな野菜などは市で集めて、家畜などのエサにしたりきがで苦しんでいる国に送ったりします。また、店の売れ残りやレストランで残ってしまった場合、その店の会員などが余った物を無料で貰えるようにして食品ロスを無くしたら良いと思います。
食品を購入する時に事前に予約する事で必要最低限のものを買う。法律で食べ残しをする量によってばっ金を取る事で経済も回らせる事ができるし、食べ残しの量を減らすことができるので一石二鳥であると思う。
給食での残飯は、子ども食堂などで、満身に食べられない子どもたちに無償で提供。
まずは各家庭に必要な分だけ買い、なるべく好き嫌いしないようにする。既にやっているところも多いと思うが、消費期限が近くなった食べ物の値段を普通のものよりも安くし、人の目につきやすいレジの近くや店の入口近くに置く。消費期限が近くなった食べ物を集めた店をつくり、そこでものを売る。供給側も需要量以上の量は作らないようにする。野菜などで今まで捨てていた部分などを有効活用する。
品物の中で消費（賞味）期限が近いものを買って食べる。食べ残ししない。大量買いせずこまめに買う。たべもの大切さを小さいころから教えこむ。食べものを食べきるまで新しいものを買わない。つくりすぎたらおとなりさんにあげる→そうすれば仲よくなれるから一石二鳥。
食品ロスは買い手にも問題があるけど、売り手にも問題があるので、コンビニなどであまり売れていない商品は数を少なくする。買い手はしっかりと使い切ることができるような数だけを買うようにする。
くわしくカロリーや、食の目安（〇〇才の目安〇〇g）として、食べ残し、売れ残りを減らす。

提案内容
<p>まず、食品ロスがどれだけ大変な問題であるか知ってもらう。次に日頃から食品ロス削減に協力してもらう。方法としては、・食べる分だけ買って、食べる分だけ作る。・スーパーで買い物をする時すぐ食べるような物は前から取る。企業や会社ができることとしては・売り切れずに賞味、消費期限がきれそうなものは食品が足りずに困っている国に配布する。または、値下げをして買ってもらおう。・売れるぐらいの量だけ用意する。</p>
<p>僕は家庭からでる食品ロスを減らすためには自分らが食べるご飯のもととなる食材を食べきれん分だけ買うことが必要だと思います。そして、企業も消費者に買ってもらえるように賞味期限が近いものを棚の前面に出したり月の統計をとって仕入れる量を調整することなども重要だと思います。その意識啓発のために市から毎週の生ゴミの日に具体的な数値をSNSや市のホームページ、ゴミ捨て場の前や学校のポスターなどを活用し、人々に発信していくのが良いと思います。なぜなら食品ロスの現状を分かっている人でも罪悪感で減らそうと思ってくれると思うからです。さらに単位もt(トン)ではなくkg(キログラム)やg(グラム)で表記して大きく見せるのも良いと思います。</p>
<p>食品ロスを削減するためには、学校の家庭科に「食品ロス」についての授業を設けることで子供への食品ロスの呼びかけを行う。大人に関しては、ネットでの広告を食品に関しての、ページだけでしか取りあげるのではなく、大人が特に利用するインスタやツイッターでofficialとして大々的にとりあげて宣伝する。</p>
<p>飲食店では、食べ残してしまったご飯を持って帰れるようにし、捨てることのないようにする。スーパーなどでは、店前に「必要な分だけの買い物」などの貼り紙をする。学校の給食は、おいしくないと残してしまうので、各学校の給食をもっとおいしくする。</p>
<p>家族内で食べきれなかったものは、残した人以外の家族が食べる。全員かけても食べきれなかった場合、ラップをかけて冷蔵庫で保存する。スーパー等で売れ残ったものは、アフリカなどの貧しい地域に送る。食材が賞味期限、消費期限をむかえる前に消費することを心がける。</p>
<p>あらかじめ自分がどのくらい食べれるのか、家にどのくらい残っているかをあくしておく</p>
<p>食べる分だけ買い、食べる分だけ作る。家で発生する食品ロスを調べてみる。食品ロスについて、友達と話してみる。お店ではとりたい分をとれるようにする。食べられなかった分は保存して次の日食べるようにする。</p>
<p>食べ物に手をつける前にへらせるようにする。そして食べれない物を集める場所をつくる。また残飯を再利用してできることを探す。捨てられた食物を集めるゴミ箱を置いて食べ残された食べ物でおにぎりをつくり地域に売る。量によって買う金額を細かく変えられるようにする</p>
<p>家庭での食品ロスの削減方法として、食べる分だけ買い、食べる分だけ作るという方法があります。この方法を事業でもとり入れたいと思います。日本の食品ロスの割合は家庭系よりも事業の方が多く、まずは事業が計画性を持って食品を必要な分だけ売り買いすればいいと思います。そうすれば、家庭も節約しようとし、食品ロスを削減できると思います。</p>
<p>消費期限までに絶対食べて残さない。食べる分だけ買う。</p>
<p>給食の残飯をよくみるので給食をなくすべきだと思う。企業では食品をはいきした場合にはばっきんを払わせる、賞味期限、消費期限ギリギリの商品を安く売るスーパーを広げる。家庭の場合、買ったものを入力し、消費しきったものをリストから消す。アプリなどをつくらせるとよいと思う。</p>
<p>飲食店では、完食できたら、割引券などのサービスをする。また、残したら、罰金などの罰をつける。給食では、食べきれん分だけ配ぜんしてもらおう。家庭内では作り置きしたり、余った食材で、また新しい食品を作る。いらぬ食べ物は買わないようにする。</p>
<p>コンビニやスーパーなどで賞味期限が近い物を集め、安く定期便などで販売する。学校で賞味、消費期限が近い物を安く販売する。(地域の人、保護者等が入れるようにする)</p>
<p>食品ロスに関して、給食の食べ残しが挙げられます。私の小学校では、セレクト給食というものをやっています、自分で食べたいデザートを選べるものでした。好き嫌いをなくすのも給食の役目ではありますが、残飯を減らすために、肉か魚か、ドレッシングはどれがいいか等、選べるようになると、残飯を減らせるのでは、と思います。</p>
<p>買い物に出かける前に冷蔵庫を確認し、必要な分だけ買うようにしたりする。余る食材は調理で工夫して使い切り、捨てる食材をなくすように心がけた方がいいと思う。また、食べれる所なのに知らないで切ってしまう、捨ててしまうなどもあるので、食材に対しての知識も持っておけばロスが少しはすくなくなるのかなと思います。</p>
<p>食品ロスを削減する方法として、消費期限が近くなったものは値下げして売り場も目立ちやすいような場所に置くようにする。また、例えば給食などでこの料理が好きなのは普通よりも多くお皿にのせ、苦手という人がいればその料理の量を普通よりも減らすというのが良いと思います。このやり方にしたのは、苦手な人も少しはその料理を食べているのでちゃんと栄養バランスがとれているからです。また、小学生などにはクラスで給食を全部食べきったら何か賞状のようなものをあげるなど、食べきるということを目標にして、さらにクラスが一団となって頑張ることができたら一石二鳥だなと思ったからです。</p>
<p>日本では形にきずがあるもの、形が良くない果物は捨てられてしまいがちですが、それをきながひどい国にきふしたり、お金に欠けるところにきふしたりすることで、食品ロスも減り、きなが改善することもできます。賞味期限が近いものは、割引などして、売れるようにする。食べれる量だけを買って、残されないように食べる。1か月のうり上げを分析して、1か月で生産する量を決めて、余分な物は買わないようにする。それすれば、売れ残りが減り、食品ロスも減ると思います。</p>
<p>私たちに食品が渡ってしまってからでは遅いと思うので、食品の製造工程から食品ロス削減を根本から目指すのがいいと思います。取組としては、食品の製造をしている会社で不良品や規格外品となってしまった食品を引き取り、その様な食品をアフリカで貧困に苦しんでいる人や、難民の人達に無償で提供するのがよい解決策となると思います。</p>
<p>買い物に行く前に冷蔵庫の中の在庫を確認し、買いすぎを防止する。食品ロス削減に積極的な店を選ぶ。注文するときは食べられる量を注文する。すぐに食べる商品は、賞味期限や消費期限の短い手前の列から取るようにする。ばら売りや量り売り、少量パックなどを利用して、食品が無駄にならないようにする。すぐに使いきれない食材は塩漬けなど、保存術を実践する。</p>
<p>みんなが好きな料理を作って好き嫌いせずに全部食べてもらう。</p>
<p>好き嫌いをへらす。</p>

提案内容
<p>家庭で毎週〇曜日に食べられる量だけを買出しに行くように計画する。食べ残してしまったものは冷蔵庫などに入れて保存し、後日食べるようにする。</p>
<p>ムダに買わない・作らない。</p>
<p>私はクラスの給食の容器がすべて空になっている状態を見たことがありません。それを見て私は毎日残っている給食が食品ロスにつながっていると思いました。私が考えた案はクラスに合った給食の量を出すことです。食材を使わなければいけない理由があるのかもしれないですが、日頃出されている給食の量は、1人1人山もりに入れても余るほどです。正直言うとおかしいです。それも私のクラスだけならまだしも、他クラスも同じ状況です。もう少し量を減らしたら、どのクラスも全てからになり、給食をつくってくださっている調理員さんも嬉しいと思います。少なくとも私が調理員さんの立場だったら残っていないほうが圧倒的に嬉しいです。給食費も抑えられてとても良いと思いました。</p>
<p>僕達が考える「食品ロスの削減方法」は、2つあります。まず一つ目は、食品を並べるさいに賞味・消費期限の近い物を手前の方に置くという事です。一見地味ですが「食品ロス」を削減できると思います。二つ目は、売れゆきがあまり良くない食品の試食を新しく始めるべきだと思います。食べてみると買ってくれたり、売れなくても試食に出した分は利益にはなりません、「食品ロス」の削減には効果があると思います。最後に、「食品ロス」の削減は一朝一夕にはいきませんが、僕達にできることを見つけて行動できるようにになりたいと思います。</p>
<p>スーパーで出てくる食品ロスに目を付けてみた。賞味期限切れのものが捨てられるのは、まだ食べられるのにもったいないと思う。今コロナで給食が減り、生活に困っている人や節約を強いられている人がたくさんいると考えられる。スーパーで出た賞味期限切れの食品は、スーパーの前に並べて「ご自由にお持ちください」とすれば、助かる人も出て、廃棄される食品も減って一石二鳥だと思う。冷蔵や冷凍が必要な食品を入れておける冷蔵庫、冷凍庫を買うためのお金は、市や県、国からお金が出れば良いと思う。スーパーに大きな利益があるわけではないので、全額補助が好ましい。スーパーの前に並べる（賞味期限切れを）という方法をとることによってだいぶ食品ロスが減り、もったいないがなくなっていくかなと思う。</p>
<p>食品ロスは長年問題となっているにもかかわらず、一向になくならないのは人々の意識の問題だと思います。なので、食べ物がないで、困っている人々の声を聴く機会などを作り、自分達の日常が、他の人からしたら、そうではないということを知らせていくことが大切だと思います。また、食べ物をすぐに運ぶことの出来る制度（日本や海外に）を作ることが出来れば、コンビニやスーパーなどで消費期限が1〜2日を切ったものや、消費しきるのが困難だと思った食品等を、一般人なども、気軽に利用できるようになり、ロスが減っていくと思います。</p>
<p>買い物をするときに、必要な量だけ買い、食べる分だけ作る。また、家で家族や学校で友達と食品ロスについて調べてみる。</p>
<p>食べられる分だけ、お皿によそい食べ残しをしないようにする。例えば、学校の給食などで食べ切れないと思ったら事前に減らしたり、おかわりをするにしてもよそいすぎて食べ切れないということがないように、学校ごとに連絡してもらおうようにする。</p>
<p>私は食品ロスを削減するために、自給自足を促す取り組みをしたいと思います。農家じゃない人でも、自分の家で、なにか小さな野菜や果物をつくれれば、直接的な食品ロス削減にもつながるし、食品に対する考えも変わると考えたからです。また、自分ではどう始めたらいいかわからないという人も多くいると思うので、実際に農家をやっている人が講習会を開くのもいいと思います。</p>
<p>製造するときに、賞味期限などの印字ミスや商品のパッケージや重量超えて廃棄されるもの、また調べてみたら、食品製造業者は「欠品ペナルティ」にかからないよう、食品を過剰に生産すると書いてありました。それらを食品を必要としている人々へ届けたり、保存食として災害時に備える。そしたら、廃棄にかかるお金もいりません。そして陳列する時、多めにせず、余ったら加工して売る。家庭では、作りすぎや食べ残し、買いすぎや期限切れなどのむだをなくするのはもちろん、食品ロスの対策をしているお店の物を買ったりする。実際そういう対策をしている店の売り上げは増えたそうです。</p>
<p>学校でいつも同じ分を買っていたとしても残す量が結構多く残飯が多いイメージなので、残す前に減らすなど、すれば、食べれる人が食べられるし、そうすれば、いつもどれだけ食品が残るかわかるので、買う商品の量を減らせばいいと思う。また、買う分を減らすというのもあるけど、1人ひとりが食品ロスが起これると、どうなるかなど考えないで給食とか残すから、ちゃんと考えて、残さないように頑張ることも大事だと思う。需要量を減らすのと1人ひとりの意識が食品ロスを削減する未来に大事だと思う。</p>
<p>私が考えたのは、まず冷蔵庫の内身を見て確認してから買い物に行き、必要なものを必要な分のみ買う。また、食事も同様に必要な分だけ作る。そして量は自分が食べられる分だけよそう。もし残ってしまったら手をつけてないのであればフードロスサイトをつくり、そこにどんな食品がまっているなどを上げ、必要な人のもとへすぐに届くようにする。手つかずの給食なども同様に子ども食堂などと連携して食べてもらう。</p>
<p>今、私達が住んでいる日本では、食べ物が当たり前にあります。スーパーへ行けばたくさんの食材があり、街を歩けばそこらじゅうに料理屋さんがあります。だから、食品ロスについてほとんどの人が真剣に考えたことがないと思います。なので私はまず、私達がどれだけ食べ物を残しているかを知るべきだと思います。そのためにはまず、残飯を入れるところにしてすべての残り物を入れ、クラスごとにその重さを計ります。そして、その重さと学校全体の重さを生徒たちにしてもらうことで今の私達の食品ロスの現状を知ってもらいます。そこからは毎日、残飯の量を計り、クラスで0kgになったら、賞状がなにかをおくり、学校全体で0kgになったらごほうびとして何かを生徒たちに提供するのが良いと思います。そうすることで学校全体の意識も上がり、食べ物を残さないようにしようというモチベーションが上がると思います。</p>
<p>レストランでは一品一品ご飯を持っていき食べ終わるまで次のご飯が来ないようにしたり、弁当（コンビニ弁当など）は食べ切らなくても保存できるような容器に入れたりする。また、一人一人が食べ切れる量のご飯をよそう事を心がける。</p>
<p>食品ロスを削減するには、まず、買い物に行く前に食材を確認して、本当に必要な食材を買いに行く、買う際も、消費期限・賞味期限をしっかり確認し、本当にその日までに食べられるか考えたりしたほうがいいと思います。今でも、食品ロスがどんなに大変なのか知らない人がたくさんいます。なので、一番大事なのは、現在の状況や、さがに苦しんでいる人たちなどを知るべきことだと思います。私も授業で「食品ロス」について学んだのですが、現状を知ったとき、前よりも考え方が変わって、どうすればいいのか考えられることができました。もしこれが世界中に知れ渡ったら「食品ロス」はなくなると思います。なので、ポスターなどでいろんな人に今の状況また取り組みを知らせたり、「食品ロス」について全学校（できれば）が話し合い、「食品ロス」をなくすため考えたり、目標を立てるなどの時間を設けた方がいいと思います。また、作文を書いたりして、それをみんなで交流するのもいいと思いました。</p>



提案内容
<p>先生も給食をたくさん食べる。給食の時間を増やす。特に、まだたくさん食べられるのに時間が足りなくておかわりができないことが多い。給食も間違いなく食品ロスに関わっている。</p>
<p>児童生徒1人あたり年間の食品はいき物発生量で、食べ残しが7.1kg・調理残さが5.6kgその他が4.5kgで合計17.2kgということが分かりました。食品ロスを削減する・私たちにできることを調べました。各県でできることにも、くわしく調べました。      〈私たちにできること〉・外食時＝注文しすぎない・買い物＝買すぎないこと。家にある食材を事前に調べ、必要な分だけかうこと。・苦手な食べ物が事前に入っていないかチェックすること。賞味期限にこだわり過ぎないこと。      〈他の県でやっていること〉みやざき食べきり宣言プロジェクト＝1人1人が「もったいない」の心を持ち、食べ物を最後まで美味しくいただくこと。福岡県＝「食べ物余らせん隊」⇒外食の時、注文しすぎない。買い物は、買すぎないこと。      私たちにできることは、まだまだたくさんあります。他の県の取組を参考にし、ポスターなどを作り、食品ロスについてくわしく知ってもらいたいと思います。私たちにできることは、全部やりたいと思います。</p>
<p>・地域の役所中心に、お店・学校・家庭を巻き込んだシステムを作る。食品ロスは料理などでどうしても生ゴミが出るため、ゼロには出来ない。ならば、お店や家庭から出る生ゴミを集めて、生ゴミ堆肥をつくる。そして、その堆肥から野菜をつくる。これは、持続可能な開発としてシステム化出来ると思う。      ～おおまかな流れ～      協力してもらえらる家や店から生ゴミ（堆肥に使える物）を集める★この時に、ポイントを配布+家にはれるようなステッカーで協力者であることを伝える（ポイントは毎回1ポイント。30ポイントたまったら、商品券かなにかと交換する。）      ・生ゴミを収集するボランティアを募る★地域のコミュニティーや運動にもなる→堆肥をつくる★場所は協力してくれる学校や農家（ボランティアさんが生ゴミを届け、堆肥にしてみよう★学校では学生に「捨てる」ことを考えさせ、当たり前「捨てさせない」学習にもつながる。→農家や学校で出来た堆肥を使って野菜を育てる。      飲食店・コンビニ…仕入れなどを日々変動する利用者数に完璧に合わせることはほぼ不可能  しかし、野菜やお弁当などは賞味期限が超えたとお店に出すことは出来ない それによって廃棄し、食品ロスが起きる      →ならば地域の役所がボランティアの人達と一緒に集める。★協力している店には、その証のステッカーをはってもらう。      →集めたお弁当は役所などで無料配布する（賞味期限が過ぎても消費期限までは平気だから）      ・野菜は下に書いてあるたい肥作りに利用する      ～個人では限界があるため、役所を中心にシステム化して、地域で動いていく～      →コミュニティの発展にも繋がっていく!!!</p>
<p>・学校での給食時間を少しでも長くとれるようにし、残食を減らす。・お店で売り切れずに、賞味・消費期限が切れてしまいそうな時は、ご飯を十分に食べることができない、本当に困っている人にご飯が届くようなシステム作りをする。（上手く製造できなかった食品も含める。）・インターネットが普及した今だからこそできる、色々な食品のアレンジレシピをメディアを通して市民で共有し合う。・飲食店で残食がでないようにするために、自分で量を調節できるようにする。・今、私たちがご飯を十分に食べられていることがどれだけ幸せなことなのか、市全体で今一度見つめ直し、大勢が『食への想い』が変わるようにする。</p>
<p>食べれる分だけ買う</p>
<p>食品ロスをなくすために余分な物は作らないことが大事だと思う。食品を残したら持ちかえることをやっている。</p>
<p>まず、ロスを削減するのではなくて、作りすぎなければその問題が起きないのではないかと思います。だから、この問題を解決するために、種の量を統一してみたり、試行錯誤が必要だと思います！</p>
<p>以前ニュースで「おかわり自由のご飯をおかわりした挙句、ほとんど食べないで店を出ていった、を見た事がある。おかわり自由を無くし、有料にしたお店もいるみたいけど有料でおかわりしても食べ切れず残す人も居るだろうから“おかわりしたけど残した人”には追加料金（という名の罰金）をしたら次から反省すると思う。他には今はネット社会だから注意喚起の動画や、恐怖感のある“食品ロスしたら地球がどうなるか”みたいな動画をあげる等の方法は効くと思う。</p>
<p>食品ロスをした世帯に罰金をもうける</p>
<p>食べ切ることの出来ない量を作らせないようにさせる（チラシをくばる）</p>
<p>・消費期限、賞味期限があるものを、分かりやすくまとめて保管する。期限が近いものがあるときは、新しく買わないように気をつける。・食品ロスが発生しやすい食材を使った料理を発信する。・冷蔵庫の大きさを、その人に合ったものにする。・予定していたもの以外は買わない。（買うものを事前に決めておく）</p>
<p>私は、食品ロスを削減するために、食べる分だけ買い、食べる分だけ作ることが大切だと思います。たくさん作ってしまうと食べきれなくなり、捨ててしまって、食品ロスにつながると思います。なので、自分が食べられる量について、事前に分かっている状態で買ったり、作ることによって、削減できると思います。</p>
<p>食品ロスを削減するためには、量を作りすぎないことが大切だと思います。食べられなかった食品は、そのまま生ゴミとしてだれの口にも入らず消えてしまう社会の中で、そのロスを厳しく指摘する人は少ないです。しかし、ゼロにすることは無理だと考えます。ゼロにするには国からの配給にしなければいけないと思います。ですがそれでも、残してしまう人は出てしまうのではないかと思います。削減することはできてもゼロにすることは「ききん」がおきないかぎり無理でしょう。</p>
<p>どのくらいの量の食材を購入して、捨てたのかを計算して記録しておく。</p>
<p>私は、あまった食材を使ってできる、おいしいレシピをチラシに誰でも簡単にもらえるように配るのがいいと思います。そうすれば、無駄に食材を捨てることなく、おいしい料理が食べれるのでとてもいいと思います！</p>
<p>食べる分しか食材を買わない。バイキングなどでも食べれる分しか取らない。お店などで食材を売っている時に残りそうになった時、安くしたりおまけを付けたりして消費者の購買意欲を高める。</p>
<p>必要なものを必要な分だけ、と言いたいところですがなかなか難しいので…。以前とあるコンビニで食べないカップラーメン等を集めるBOXを見かけました。それがすごく良いなあと。カップ麺で余りがちだけど賞味期限も長いし。まだ一つのコンビニしか見ていないので増えてほしいです。また、スーパー等のコンビニ以外にも設置してほしいです。</p>
<p>家庭で買い物をする量をしっかり、必要な分だけを買うようにしたり、残さずしっかり食べる、残らないよう食べれる分だけ作るなどをするといいと思います。</p>



提案内容
飲食店で食べ切れなかった場合、パックに詰めて持ち帰られるようにするなど、食べ物を残さないようにすることで食品ロスを削減できると思いました。持ち帰りの方が家でも食べれるので良いと思います。
食品ロスを削減するには、ひとりひとりの心がけが必要だと思うので、スーパーなどでポスターを貼ったり、アナウンスで、商品の話の最後のほうに少し、一言でも言うなどをしたほうが良いと思います。また、食品ロスの削減を実施できた県になんらかのかたちで国が還元する制度をつくるとういと思っています。補助金をだすことが全てではないと思うので国が考えてやるべきだと思います。
必要分以上の物は買わない。
・お肉のコーナー等に何g=何人前かの表をはり、買い過ぎることのないようにする。 ・家庭ごとで月ごとの食品ロスの量を表にまとめて見える化する。→そこから課題が見えてくると考えられるので、それをベースに削減に取り組む。
食品ロスがなぜ起きるのかを調べたほうが良いと思います。食品ロスが発生する原因を知ることによってどんな対策をすれば良いか明確に分かると思うからです。
食品ロスを削減するために、私はそのお店、お店に毎月アンケートを行ってロスを削減できているお店には、毎月5万円ほど送る。ということです。そうすれば、環境にも良いしお店にも利益が出ると思ったからです。
食品ロスは多くの方が少しずつのこしてそれが積もって多くなってしまっているから、まず1人1人が意識をもつことが大切だと思います。例えば、自分が食べきれない分だけを食べることを意識するだけでも変わる気がします。
学校の給食をのこさず食べたり、家でごはんを作る時は、食べきれない量を作る。
・給食のざんぱんをへらす。・食べることの大切さを考える・知る。・ザンパンのグラフを作って、みんなに見せる。
僕は食品ロスを削減する方法、ゼロにする方法について、本来捨てられる食品を有効活用した方が良いと思う。たとえば、肥料にしたり、家畜の食料にしたりすれば食品ロスを削減できる。
・食べのこさない ・食べ物をすててはいけない ・ファストフードなどは自分が食べられる量とかをたのむ。 ・ホテルのバイキングなどは自分が好きな物を食べられる量をとる。
余った食材をすぐ捨てるのではなく冷凍して次に使ったりすればいい。食べきれない分だけ作る・注文する・買う
食品ロスを削減する方法は、・安売りして売り直す ・寄付する ・まとめて新しくする
ぼくは食品ロスについてこう考えます。食品ロスを0にするためスーパーなどで、何人分とかをしっかりと表示し、自分の家庭でどれぐらいたべられるかをしっかりとる。
食べきれない量しか買わない。残った分は持ちかえる。
食べる物を買うときにどれくらい必要なのかの量をはかり売って売れば必要以上の量をかわすにすむと思う。又、ファミレスなどで食べきれない量だけ注文するなどの意識を強めていくことが大切だと思う
そういう残飯などを食べてくれる動物を一家に一匹飼わせる 例・ミミズとか？
食べる分だけ買って食べる分作る。食品を作る会社も、コンビニとかも、残らないように売る、そうすれば、ある程度は食品ロスがおさえられる
食べられる量だけ買って食べられる量だけ料理して食べる。
食品ロスを削減するためには必要以上に買すぎないことだと思います。安くなってるからと大量に買ったりしても消費期限が切れてしまったりすると無駄になってしまいます。また、食べる分だけ作ることで悪くなる前に食べ切れると思っています。
食べる分だけ買う。食べる分だけ作る。もし残ってしまったら冷凍保存したり誰かにゆずったりする。
食べられる分だけつくる。または買う。食材なども、いずれつかうだろうとってたくさん買うのをやめる。賞味期限が近いものから買う。
賞味期限が近い食べ物を優先してスーパーなどで買うようにする。賞味期限が近い食べ物から先に作って食べる。賞味期限は過ぎてても食べられる物が多いから値段を安くして売る。野菜や果物など形がくずれている食べ物を安くして売る。
私が食品ロスを削減するためにしたらいいと思うことは、アプリなどで個人に合った食品の量を表示してそれだけを買うという方法です。そうすれば、食品ロスを削減できると思っています。
学校などのせいで、食品ロスについて学ぶ場をもうける。また、食品ロス単体だけでなく、食品ロスはなぜ起こるかや、日本と外国を比べてどうかなど流れて説明をすることでより深く子どもの頭に残ると思う。
家だったら、子どもにどれくらい食べれる？などと聞いてたべられる分だけつくる。また、のこした食料を寄付できるような入れものをゴミ捨ててみたいものをつくって日にちなどを記入してやる。
食べ放題など食べられる分だけとる、という意識改革をする。→呼びかけ、店側が
自分で最初に少し食べられるだけとり、おかわりがしたい時にまたバイキング制で行う。
小分けパックにしたり、野菜や食材であまったり、不ぞろいのをただで売ったり、値段を安くして販売する場所をもうける。
・バイキングで取った分はすべてたべる。・食べられない分は作らない。

提案内容
1度あけた商品は完全に食べなければ軽い罰則をあてる。開封していない状態で食べない商品は他の施設にきふする。（賞味期限が1ヵ月以上）
100%食べ切れる分だけ買う。また、食べれると思って買ったのに食べ残しがあったなら家族がいる人は家族に分けたり独身の人は朝残したら昼、昼残したら夜、夜残したら次の日の朝のご飯にするなど次食べる分にしたらいいと思います。
食べるものを国が管理する。食べきれなかった場合に罰を与える。
私は食品ロスを減らすには、まず、皆に食品ロスについて知ってもらうことが必要だと思います。なぜなら、今より多くの方が食品ロスについて考えるようになるからです。多くの方が食品ロスについて考え、自分の家の食品ロスだけではなく、食料品を販売する店の食品ロスの量を気にすれば、食料品販売店も今よりもっと食品ロスが少なくなると思います。そのために私は、食料品販売店に食品ロスについてのポスターを設置するのがいいと思います。
まず材料を余すことなく使いきることが大切であり初めての食材をあつかう時は他に使える部分がないかなどを調べるといいと思う。また、お腹がへっている時は自分が食べれる量を多く見積もりすぎて、作りすぎてしまう、頼みすぎてしまう人がいるので自分の食べれる量を常に把握しておき「少し少なく作りすぎたかな」ぐらいが地球にも健康にもよいと思う。外で頼む時は、余裕がある時に食品ロス削減に取り組んでいる店を選んだり、家庭で余っている食品を持ち寄れるフードバンク団体等に食材を持っていったらいいと思う。
家族と食品ロスの現状について知り、買う人は食べれる分だけ買い、作る人は余った作物があったら、発展途上国などに、おすそわけして作物を、むだにしない。
廃棄された食品で着色料やクレヨンを作る。
食べ残しなど、本来なら捨てられるはずのもので、紙を作ったり、他のものに作りかえたりすることで、食品のロスは減ると思います。
・売られている食べ物の、1商品ずつの量を減らして、その分値段を安くする。・消費期限の表記をもっと大きく、分かりやすくする。・食品のパッケージに食べきるようにしましょうと書く。
・スーパーなどで余ってしまった物を子ども食堂などにきふする。 ・フードバンク、場所が離れているときは、受けとりにきてくれる。
お店、コンビニで廃棄になってしまいそうなものを10円にしてでもいいからうる!!。そうすれば原価が100円の場合100ではなく90になる!!。少しずつでもそうしていけば、食品ロスも店がつぶれることもなくなる!!。また、お菓子などはセット売りなどをして、少しでも無くしていく!!。
私は食品ロスをなくすためには自分の食べられる分だけ買うということです。お店などでもハーフサイズなどを準備して値段を少し下げるなどのとりくみをすれば、あまりおなかがすいてなければハーフを注文して食品ロスを減らせると思います。また、完食すればクーポンがもらえるなど特典をつければ、特典目当てでも完食すれば、ロスが減るのでいいと思います。
私が考える、食品ロスを削減するための工夫1つ目は食べ放題のお店のルールをかえることです。現在は食べ放題に行くとき好きなだけとって、多くとってしまったら、食べきれないのに次の食べ物に行ったりするのがあるあるです。なので食べれる量だけとること、食べてから次の料理をとることをルールにしたらどうかと考えました。 2つ目は米の量をきめられるメニューを作ることです。私がよくみるのは女性とくに米が多すぎて残したりする人です。それをなくすためにS,M,Lサイズだけでなく「何g」という少しめんどくさいですがそういうメニューを作ったら女性はよろこび、食料ロス削減につながると考えました。
食べきれないものを多く買すぎないこと 食べれる分だけを作るようにする 食べきれない量を注文する（外食） 余った材料でできる料理を作る 買すぎたり余ったりした食べ物を寄付する
私の考えでは、まず食べられる量を決め、その分だけを買ったり、食べたくてどうしても欲しいと感じるなら、賞味期限を見て長くしている物を選んで買うなど工夫をいれて買う。後は、人には好き嫌いがあるため、残してしまうが、少しでも嫌いな物をご飯に入れたりして、残さない程度にする。
食品をロスするのを削減するために、食べる分だけものを買うなど、正直自分達がどのくらいたべかわからないので、食品ロスをした量ごとに罰金をとる制度をつくるべきだと思います。そしたら、みんなたべものをのこす人の割合が減ると思います。
食品を発注する量を考えなおす。
きゅう食の制度をやめて全員お弁当にする。そうすれば学校から出る残飯がなくなるので食品ロスの削減につながる。
スーパーをなくして、食べ物を全て自給自足して食べ物のありがたみをわかるようになれば、みんな食べものをすてようとは思わなくなると思います。
自分の食べる量だけ買う。また、スーパーで賞味期限が早いものからとりムダをなくす。そして冷そう庫に何かがあるか確認してから買い物をする。
人気のない食品ははずし作らず売らないようにして、売れる食べ物にお金が回るようにする。そのようにしたら、食品ロスは減ると思います。みんなができる事は、一人一人食べれる量を買って、なるべく捨てないようにする、食べ物を余計に買わないようにしたら、もっと食品ロスは減ると思います。
スーパーなどに、「食べれる分だけを作ろう」みたいな貼り紙をすれば、それを見た親子やお年寄りが食品ロスについて考えながら食事をしてくれると思う。
私は1人1人が食べる分しかかわなければ、食品ロスを減らせると思います。安いから買っておくではなく、何を作りたいからこれを買うというようにかえていけばいいと思います。 また、人気のない物のせいさん量をへらしたりすれば、また食品ロスを減らせると思います。その基準は、1か月のうりあげを見てせいさんしたせんだいの何%うりあげればせいさんをかえず、とうたつしていなかったらへらすなどすればいいと思います。
店でより多くつくらないなど、もし残ってしまったら貧しい人たちにあげる。
野菜農家さんたちが普段すてしまっている部分のおいしい食べ方、調理方法をSNSや売っているところに載せて食品ロスをへらせばいいと思います。

提案内容
<p>・アプリを作る。            内容 毎食、食べ残しがあったかをアプリに記録し、全く食べ残しがない時に5ポイントなどしてたまったポイントで協力店の割引券をもらえる。            利点 だれでも気軽に参加でき、達成感がある。表示する時間を決めるなどすると生活リズムを整えられる。            欠点 インターネットを使うのが苦手な人はやりにくい。うそをつこうと思えばつけてしまう。</p>
<p>◎家庭内 ・必要な量を確認してから買い物に行く。・あまってしまった食べ物は、冷そう庫に入れたりして、次の日とかに食べる。            ◎給食 ・となりのクラスにおすわけをする。・最初の盛りつけを少しだけ多くする。            ◎スーパー ・値段を「50%」引きなどにして売る。・外の温度にやられないように、きりふきなどで温度ちょうせつをする。・今日のうちに食べるものを買う場合、しょう味期限が短いものを選んで買う。</p>
<p>コンビニやレストランなどで出る、残った食材やお弁当などはゴミ箱行きとなる。だからそのお弁当や食材などを捨てるには税金がかかるというルールを作れば食品ロスの削減につながると考えた。また、量や種類などによって税金がかかる料金を変えると食品ロスがゼロになる未来もほど遠くない。</p>
<p>食品ロスを削減するために次の提案をします。            ①食品ロス削減のポスターの提示。②あまった食品で作れるりょうりレシピの提示。③スーパーでのテープによる声かけ。④食品ロス削減の具体的方法のビデオの4つの事をする事でみんなのいしきが高まり食品ロスを削減できると思いました。</p>
<p>僕の学校でも僕自身も給食が多いなと感じていて、クラスの半分くらいが給食を残しているの、なるべく給食の製造量を減らすようにして欲しいです。しっかり食べる人は食べるので、小食の人の配ぜん量を減らすなど学校側（生徒側）も工夫は出来ると思います。</p>
<p>まず、市全体の世帯数を調べ、大体消費しそうな食品量をもとめ、その分だけを出荷するように調整する。消費期限がきれてしまい捨ててしまうといったケースがよくあると思われるので、消費きげんの近い食品で残りがちな食品を調査し、該当した商品は少し制限をつけることで完全に消費されるようにする。スーパーなどで残り、もう少ししたらはいきになりそうなものを使って1つの料理（おそうざい）を作り、その値段を少し安くし、売る。</p>
<p>私はよく買い出しでスーパーに行きます。そこで、消費・賞味期限が近付いてきている商品が何割引かで売られている光景をよく目にします。ですが、立ち止まって買物カゴに入れる人はごく少数。その理由としては、その商品に何も悪影響がないかわからないというものが多いためです。なので、公民館などで消費期限・賞味期限についての講演等をすべきだと思います。私達は野菜・果物・加工食品等のことは知っていても、それがどのようにして作られ、またどのような工夫がされているかを理解できていないと思うので、重要なことだと思います。</p>
<p>生活に困る人を集める施設を各国に作り、食品の輸送時間を短くし、コンビニや、店であまったものはその拠点に送ることでロスを最小限に収める。しかし、その施設ができたことを伝える伝達手段がインターネットの普及が進んでいない地域では難しいと思った。なので、まずは世界の人々が1つにつながれるような情報網を設置しなければならない。</p>
<p>買い物をする際に、リストアップし、必要なものだけ買う。たぶん、どうがんばってもゼロにするのはなかなか難しいと思いますよ。削減することはできても必ずといっていいほど食品ロスは出るものだと思います。たとえば給食もそうですが、必ずといっていいほど残飯が出ています。そんな現状を見たうえで、ゼロにするのか、どのように削減していくのか、政府や市町村からどのような対策方法が出るか見ものですね。</p>
<p>農産物の中で規定外の形（曲っているなど）の作物を廃棄せずに売れば良いと思う。形が変わっていても買う人はいるはずだし、規定の形の商品より少し安くすればそっちを買う人もいるかもしれないから。</p>
<p>まず食品を配給制にして、米と調味料を配ります。他の食品は欲しい物を申請するような制度を作り、それを無料でやるかわりに消費税を少し上げます（2%ほど）。そうすればエンゲル係数という指数もなくなり、低所得の家庭の負担が軽くなるでしょう。また、他にも国が流通を管理して、求められるものを減らしたり、需要の多いものを増やしたりと国なら大ききほな管理ができるでしょう。この方法にすれば食品ロスを限りなく減らし、他のお金も浮くでしょう。</p>
<p>スーパーがいつもどのくらい買われるかによって、食品をどのくらい置く（仕入れる）か決める。飲食店で食べ物を残すことを禁止にする。（食べ物を残すとばっきんを出すことにする。）スーパーの売れ残りをお金のない人にゆずる。（スーパー的には捨てないといけない「おそうざい」を捨てずにすむ）（お金のない人的にはタダでもらえるという喜び）} 一石二鳥</p>
<p>余分に用意しすぎないようにする。自分がどのくらい食べるのかを理解する。</p>
<p>食品ロスを削減するためには、まず、スーパーなどで食べ物を買すぎない事が良いと思います。買い物をする前に足りない物をあらかじめメモしておいて、スーパーで必要のない物を買わないようにしたら、食品ロスはなくなると思います。また、家では、あまり作りすぎないことがよいと思います。家族何人分かをしっかりとあくして、食品のあまりをなくするのが良いと思います。次に給食では、自分のたべれる分だけよそって、たくさん食べれる人にあけて、なるべく食品のロスをなくした方が良いと思います。</p>
<p>食べる分だけ食べれるようにする。また、家庭ごとにアンケートを行い朝食、昼食、夕飯のうちどの時に食品ロスがでるのかや、なんの食べ物が食品ロスになるのかを調べる。そして、その結果を市民に伝え、改善を求める。また、食べ物を売る時にバックに食品ロス防止のシールを貼るなどして、無駄に食べ物を買うのを防ぐ。</p>
<p>他の地域から食べ物を輸入せず、できるだけ地産地消する。商品を棚から取るときに、奥から取らないような工夫をする。消費期限が切れて売れなくなるのを防ぐ。自分たちが捨てている商品で貧しい人々を何人救えるか授業や学校で考える時間を設ける。</p>
<p>給食を残さない。残らない程度の食品を買う。</p>
<p>・スーパーなどで、賞味期限を分かりやすく（大きく）表記する。・賞味期限が早い順にならべる。・あまりたくさん買わないようにする・食品ロスの現状を知ってもらうため、ポスターやTVなど、おおくの人の目に留まる場所で知らせる。</p>

#### 提案内容

私はホテルのバイキングで食品ロスを削減する方法について提案します。例えば、朝ごはんのバイキングについてお客さんの手に付けられていなかった残り物をホテルのお客さんの達に軽食として、低価格で提供します。また、夜ごはんについても、夜食としてお客さんたちに販売します。これによってバイキングによって出る食品ロスを減らすことができます。また、軽食や夜食として販売するとき注意しなければならないことがあります。それは、紙でできた皿や弁当箱、コップ、木でできた割り箸などを使うことです。なぜなら、せっかく軽食販売で食品ロスを減らせてもプラスチックの使い捨て容器を使ってしまえば逆にプラゴミが増えてしまうからです。この削減方法は客側は安価におやつや夜食が手に入り、また、ホテル側も朝食や夜食に加えて利益が出るので、どちらにも利があります。この方法をためてはいかがでしょうか？