

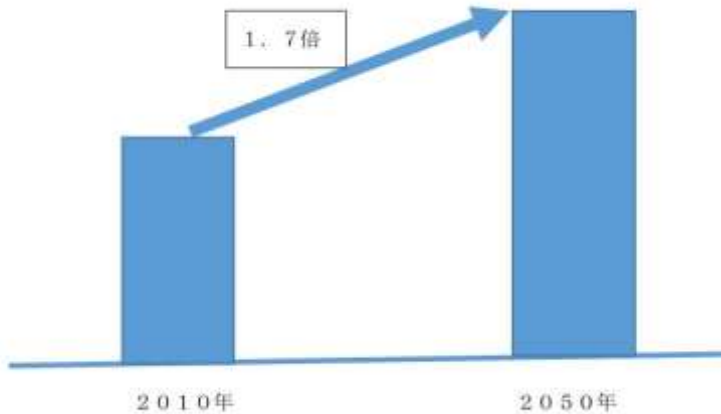
# 環境

## 知ることからはじまるボランティア活



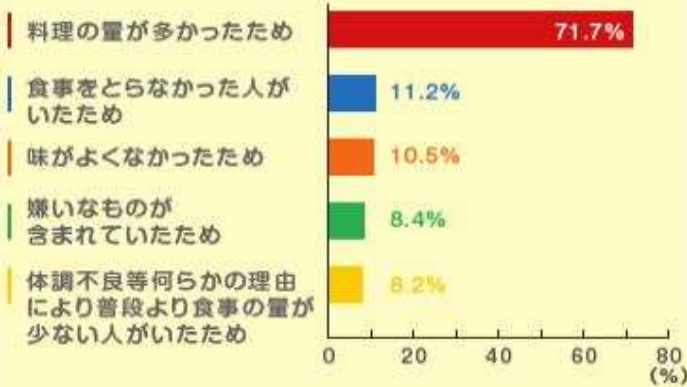
食べ残しや、廃棄で、食料ロスが発生しています。一方で、飢餓や、資源の不足が発生しています。そんな貴重な食料の廃棄量を削減できるボランティアをしてみましょう。

2050年における食料需要の見通し



農林水産省 「2050年における世界の食料需要見通し」より

### 食卓に出した料理を食べ残した理由



資料:農林水産省「平成21年度食品ロス統計調査(世帯調査)結果の概要」

もったいない!  
食料ロスを削減しよう。



## ボランティア

- ・ 食べ残しをしない。
- ・ 買い物を工夫して、食材をうまく使い切るようにする。
- ・ 期限を必ず確認して、食材を使うようにする。
- ・ 地元の食材を積極的に使う。(地産地消)(運送時の廃棄量の減少、運送費の削減)
- ・ ドギーバッグ(食べ残しを持って帰るための容器)を使う

千葉県体験活動ボランティア活動支援センター

〒277-0882 千葉県柏市柏の葉 4-3-1 千葉県生涯学習センター・芸術文化センター さわやかちば県民プラザ内

TEL : FAX 04-7135-2200 メール : vc\_chiba@pref.chiba.lg.jp