

✔ もったいないを活かす

豆腐を絞った後の
おからを使用



どうもこうして
キャベツの
ポタージュ
※宅配のみ
取り扱って
います

国産小麦と
おからの
ドーナツ



国産小麦と
おからのドーナツ
(Ca入り)

芋けんぴを
製造する際に出る
かけらを使用



ざくざくブロック
チョコレート
(芋けんぴ入り)

もう食べた？
食品ロス削減につながる商品

✓ ハネッコ・不揃い・天候被害果

完熟バナナスムージー

SMOOTHIE co-op

完熟バナナスムージー

のびのびおいしいをのびのびく 純粋バナナを使用

新鮮なバナナ

125ml

野菜汁60%+果汁40%=100%

co-op 完熟バナナスムージー

完熟バナナ
たまごパン

5分加熱

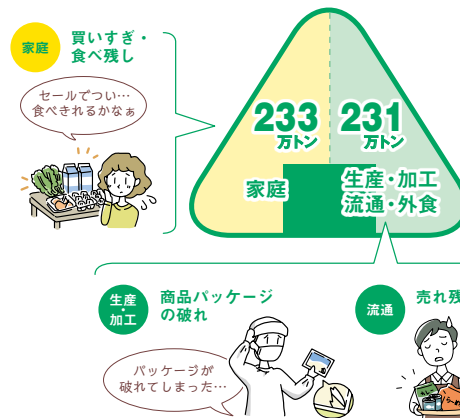
6個装

完熟バナナのたまごパン (Ca)

本数や形が合わないなど、規格に沿わず廃棄されるバナナをピューレに加工。2023年度は386,247本のバナナを活用できました。

10月は「食品ロス削減月間」
食品ロスを減らそう！

毎日1人当たりおにぎり約1個分の食べ物を捨てている



まだ食べられるのに捨てられてしまう食品＝食品ロス。日本では年間464万トンもの食品が捨てられています。これは毎日1人当たりおにぎり約1個分(約102グラム)の食べ物捨てているということ。その半分は家庭から出る食べ残しや、買ったまま食べずに捨てられている食品です。だからこそ、食品ロスを減らすために、私たちができることから始めることが大切です。

出典：消費者庁・農林水産省・環境省「令和5年度食品ロス量推計値」

できることから始めてみよう！

① 「食べずに捨てる」を減らそう

買い物に行く前に、冷蔵庫などに残っている食材をチェックして、買いすぎを防ぎましょう。冷蔵庫の中をスマートフォンで撮影するのもいいですね。

② 「てまえどり」をしよう

お店では、消費期限や賞味期限に近い商品から順に並べられています。すぐに食べる場合は、手前の商品から買う「てまえどり」を心がけましょう。

A photograph showing multiple boxes of Aikatsu milk powder. The boxes are primarily blue with white and red accents. They feature the brand name "アイクス乳" (Aikusu Gyu) prominently. Some boxes also show the word "ヨーグルト" (Yogurt). The boxes are arranged in a grid-like fashion, creating a sense of depth.

3 「食べ残し」を減らそう

料理を作りすぎてしまっても、適切に保存し、別の料理にリメイクするなど、工夫して食べてみましょう。外食のときは、量が多くて食べ残すことがないよう、確認しましょう。

④ フードバンクに寄付してみよう

買いすぎた食品や、贈答用でもらって食べきれない食品などは、地域のフードバンクへ。支援を必要としている方に届けられます。一部コープの宅配・お店やイベントでも食品を回収しています。

エスディージーズ
コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs（持続可能な開発目標）」の達成を目指しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



今回の取り組みは、目標12:

つくる責任、つかう責任

につながっています。

12 つくる責任
つかう責任

