

みんなで減らそう！食品ロス

～食べ残しをなくそう～

県では、人口一人1日当たり約80gの食品ロスが家庭から発生しています。このうち、食べ残しによるものが約半分です。「食べきり」を意識して、食品ロスを減らしましょう。

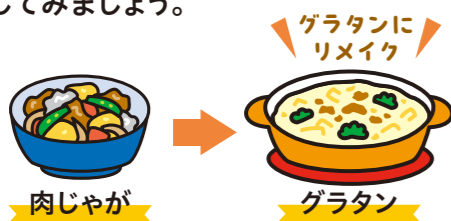
食品ロスとは？

「まだ食べられるにもかかわらず捨てられる食品」のこと

おいしく「食べきり」しませんか？

家庭

- 作った料理は、早めにおいしく食べきりましょう。
- 残った料理は、リメイクなどの工夫をしてみましょう。



外食

- 食べきれぬ量を注文しましょう。
- 場合によっては、ご飯などの量をお店に相談しましょう。
- 注文した料理は、おいしく食べきりましょう。



宴会などでは3010運動を意識しよう

さんまるいちまる

<p>開始後 30分間</p> <p>味わいタイム できたての料理を楽しみましょう。</p>	<p>歓談の時間</p> <p>料理を食べつつ、親睦を深めましょう。</p>	<p>お開き前の 10分間</p> <p>食べきりタイム もう一度、料理を楽しみましょう。幹事は食べきりを呼び掛けてください。</p>
--	---	---

幹事の方は参加者の構成を考え、予約時に料理の種類や量をお店の方と事前に調整してください。食べ残しが出ないように、参加者に喜んでもらえるような工夫をしてみましょう。

外食時に食べきれなかった

食品の持ち帰りモデル事業を実施しています

県では、10月から1月までの期間、一部の飲食店を対象に食べきれなかった食品の持ち帰りモデル事業を実施しています。食中毒などのリスクを理解した上で、県オリジナル容器による持ち帰りが可能です。



県オリジナル容器

持ち帰りは自己責任でお願いします

※持ち帰りができない食品もあります。持ち帰る場合は、お店の指示を守ってください。

十分に加熱され、再加熱可能なものを選びましょう



自身で料理を詰める場合は手を洗い、清潔な容器と箸を使いましょう



料理を暖かいところに置かないようにしましょう



帰宅まで時間がかかる場合は持ち帰りをやめましょう



帰宅後はできるだけ速やかに食べましょう



中心部まで十分に再加熱しましょう



少しでも怪しいと思ったら、食べるのをやめましょう



持ち帰り協力店もまだまだ募集中!

本事業にご協力いただける店舗を募集しています。持ち帰り容器のほか、お客さまへ配布する注意事項が記載されたチラシなどを提供します。

協力店紹介と応募はこちらから▼



食品ロス削減啓発動画を公開中!

みんなでやろう、食品ロス削減!! 食べきりワンパク編



みんなで減らそう! 食品ロス!! てまえどりワンダフル編



動画はこちらから



100万トンの食品ロスを削減すれば、46万トンのCO₂を削減できます

県は2030年度の温室効果ガスを2013年度に比べて

54%削減 することを目指しています!

お問い合わせ先 県温暖化対策課 ☎018-860-1560