

とっとり 食べきり協力店

食べものに、 もったいないを、 もういちど。



日本の食べ残しなどの食品ロスは年間約464万トン（R5推計）。これは国連WFPによる世界全体の食料援助量と同じくらいの量。

毎日、おにぎり約1個分のご飯の量（約102g）を捨てていることに。

※1……消費期限（期限を過ぎたら食べない方が良いでしょう！）

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。お弁当、サンドイッチ、ケーキなど、いたみやすい食品に表示されています。

食べきり協力店では、食品ロスを減らすための工夫がたくさん！すぐに食べる時は、消費期限^{※1}（または賞味期限^{※2}）の短いものを選べば、食品ロスの削減につながるだけではなく、おトクに買える場合も！

少しだけほしいときは、ばら売りや少量パックなどを上手に利用し、無駄なく必要な分だけ購入しましょう。

※2……賞味期限（おいしく食べることができる期限です！）

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「おいしく食べられる期限」のこと。スナック菓子、カップめん、かんづめ、ペットボトル飲料など、いたみにくい食品に表示されています（作ってから3ヶ月以上もつものは「年月」で表示することもあります）。



問合せ先

県庁循環型社会推進課

TEL 0857-26-7198

FAX 0857-26-7563

とっとり食べきり運動ホームページ

<https://www.pref.tottori.lg.jp/tabekiri/>

