

とつとり 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んです!)

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、「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(または賞味期限)^{※1}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

とつとり食べきり運動ホームページ

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

